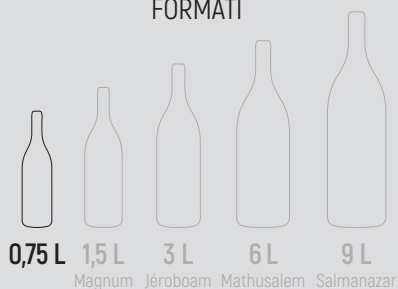




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C.

FORMATI



LAVI ETNA BIANCO

Etna Bianco DOC
100% Carricante

Lavi è più di un vino; è un simbolo della fertilità, un richiamo alla vita. Le vigne, risvegliate dall'arte della creazione, regalano frutti che narrano la storia di un luogo fecondo e vibrante. Il Lavi Etna Bianco è un esempio straordinario della capacità del terroir dell'Etna di produrre vini bianchi di carattere e complessità unica. Un inno alla bellezza e all'unicità del paesaggio vulcanico, questo vino cattura l'anima dell'Etna in ogni sorso, invitando a un viaggio sensoriale attraverso la magia della Sicilia.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

6.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Carricante.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Etna nord.

ALTITUDINE

700 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Vulcanico.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta Manuale. Fine settembre-primi di ottobre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Dopo una rigorosa selezione delle uve, queste vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio per preservare la freschezza e le ca-

ratteristiche varietali prima di procedere con l'affinamento in bottiglia, necessario per integrare gli aromi e per sviluppare una maggiore armonia.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi prima della commercializzazione.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Intenso e complesso, con note di fiori bianchi, agrumi maturi e una leggera sfumatura minerale, richiamando l'essenza del terroir vulcanico.



GUSTO

In bocca è fresco e vibrante, con una notevole acidità che conferisce vitalità al sorso. Emergono sfumature di pera, mela verde e agrumi, seguite da una piacevole mineralità.



ABBINAMENTI

Si abbina splendidamente con frutti di mare freschi, come ostriche e crudi di pesce, oltre a formaggi a pasta dura e piatti a base di pesce più strutturati.