



AFRODITE
Etna Bianco D.O.C. 2008

Zona di Produzione	Montelaguardia – Randazzo (CT). 750 m s.l.m.
Tipo Di Terreno	Vulcanico, ben dotato di sali minerali
Varietà delle uve	Carricante e Catarratto
Sistema di allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità di impianto	4500 - 5500 ceppi per ettaro
Resa	40 - 45 q.li/ha – media Kg. 1,5 per pianta
Vinificazione	Pressatura diretta delle uve in pressa pneumatica a temperatura controllata
Gradazione alcolica	12/12,5 % Vol.
Affinamento	Acciaio
Temperatura di degustazione	8-10 °C
Caratteri sensoriali	Colore: Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdolini Odore: profumo floreale. Sapore: fresco, sapido, equilibrato, armonico
Abbinamenti	Adatto con piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare