



## Etna Bianco IGT 2021

Monteleone

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Italien, Sizilien
<b>Produzent</b>	Monteleone
<b>Ausschanktemperatur</b>	8-10°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Carricante
<b>Ausbau</b>	Stahltank, 6 Monate auf der Feinhefe
<b>Passt zu</b>	Antipasti, Fisch, Meeresfrüchte, Risotto, , Vitello Tonnato
<b>Awards</b>	Gerstl 18 / 20 , Raffaele Vecchione 93 / 100
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Artikelnummer</b>	95012838

### Bemerkungen

Im kleinen Stahltank fermentiert und für 6 Monate auf der Feinhefe mit wöchentlicher Batonnage gereift. Nur 3'900 Flaschen produziert.

### Degustationsnotizen

Der reinsortige Carricante stammt aus zwei verschiedenen Weinbergen in den Gemeinden Milo und Sant'Alfio, aus der für ihre grossartigen Weissweine berühmten Ostflanke des Vulkans. Die 12-jährigen Reben wachsen in terrassierten Lagen auf einer Höhe von 700–900 m ü. M. mit direktem Blick auf das terroirprägende Meer. Temperamentvoller und äusserst erfrischender Etna Bianco mit Aromen von Grapefruit, Orangenblüten, etwas Steinobst (weisser Pfirsich) und einem Touch Meer. Am Gaumen extrem frisch, saftig, mit knackiger Säure und gutem Zug. Eine subtile Mineralität begleitet das geradlinige und leicht salzige Finale. Sommerwein par excellence!

### Passt zu

Fischsuppe, Meeresfrüchte, Pasta mit weisser Sauce, Antipasti