

Archineri Etna Bianco DOC, Pietradolce

Detta är Pietradolces vita toppvin från vinstockar som är mellan 100-120 år gamla pre-phylloxera-stockar. Pietradolce fokuserar endast på att framställa vita viner på 100% Carricante. Druvorna till detta vin växer på en höjd av 850 meter över havet och denna Contrada (vingårdsläge) går under namnet Archineri.



Årgång	2020
Druvsort	Carricante
Alkoholhalt	13,5%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Östra sluttningarna vid berget Etna
Producent	Pietradolce
Altitud	850 meter över havet
Jordmån	Stenig och sandig jordmån
Skörd	För hand från pre-phylloxera-stockar som är 100-120 år gamla bushwines (alberello)
Jäsning & maceration	Vinifiering och lagring sker på rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Lagring sker endast i rostfria ståltankar

Kommentar

Färg: Ljusgul färg

Doft: Frisk och elegant fruktig doft av citrus, äpplen och mineraler.

Smak: Smaken är förvånansvärd generös och fyllig med inslag av citrus, vit persika, cantaloupe-melon och mineraler. Eftersmaken är härligt lång med ett spännande samspel mellan skön frukt och härlig syra. Ledord för detta vin är precision och energi.

Passar till: Servera gärna till halstrade pilgrimsmusslor med tomat och avokado eller varför inte till sjötunga med en vitvinsås.

Pietradolce

På Etnas norra sluttningar finns sedan 2005 Pietradolce med sina 11 hektar. Här växer de ursprungliga druvsorterna Nerello Mascalese och Carricante i den svarta vulkaniska jorden, full av stenar och sand, men också av mineraler som har spridits över sluttningarna genom Etnas otaliga utbrott. Gården ägs av Michele Faro som tillsammans med Giuseppe Parlavecchio producerar enastående viner på dessa två druvsorter. Delar av egendomen består av pre-phylloxera-rankor som är drygt 120 år gamla. Klimatet på Etnas sluttningar gör att inga bekämpningsmedel behöver användas. Micheles filosofi är att bevara den gamla vinmakartraditionen men samtidigt kombinera den med modern teknologi. Vinerna har på kort tid nått internationellt erkännande, och Pietradolce rankas idag som en av de absolut främsta producenterna på Sicilien.