



Etna Bianco DOC SLUTSÅLD!, Pietradolce

Druvorna till detta vin kommer från yngre vinstockar och fokus är alltid druvsorten Carricante för de vita vinerna som Pietradolce producerar. Vinet har en elegant struktur med frisk syra och mineralitet bördig av jordmånen bestående av en blandning av sand, vulkanisk porfyr och porösa stenar.



Årgång	2024
Druvsort	Carricante
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Sluttningarna vid berget Etna
Producent	Pietradolce
Altitud	700-800 m ö h
Jordmån	Stenig och sandig jordmån
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Vinifiering och lagring sker på rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Lagring sker endast i rostfria ståltankar

Kommentar

Färg: Ljus gul färg

Doft: Fruktig doft av stenfrukt, citrus med tydliga toner av flinta med viss gräsighet.

Smak: Fruktig smak av äpplen, citrus, stenfrukter, nyslagen flinta med en vital syra.

Passar till: Servera gärna detta vin till ostron, skaldjur eller till en fisk-carpaccio med fänkål och en fräsch olivolja till.

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.