

**Aitho Bianco**  
**2024**

*DOC Etna*  
*Carricante*



*Un vino che rispecchia la grande eleganza e complessità del vulcano. Il versante Nord-Est in contrada Martinella, nel comune di Linguaglossa, ci consente di produrre vini con un buon equilibrio fra struttura e freschezza, che manifestano una buona longevità. Importantissime anche l'esposizione e l'altitudine elevata che contribuiscono a una maturazione lenta e graduale delle uve, aumentando la complessità aromatica e la freschezza del vino.*

**Uve:** Carricante

**Sistema di allevamento:** controspalliera a cordone speronato.

**Densità di impianto:** circa 2600 piante/ha

**Resa per ettaro:** 45 q.li/ha

**Tipo di terreno:** sabbie vulcaniche versante Nord-Est.

**Altitudine:** 500 metri s.l.m.

**Epoca di raccolta:** a partire dalla terza decade di settembre.

**Vinificazione:** ricezione delle uve raccolte manualmente in cassetta con preselezione in vigna e fermentazione in acciaio inox alle temperature di 14-16°C.

**Affinamento:** il vino rimane circa dodici mesi in vasche di acciaio inox sur lies utilizzando la tecnica del bâtonnage. Successivamente ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**Gradazione Alcolica:** 12,5 % vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**Colore:** giallo paglierino con sfumature verdi.

**Olfatto:** elegante bouquet con note minerali di polvere da sparo, freschi sentori agrumati.

**Gusto:** al palato è secco, minerale e sapido con una piacevole acidità e persistenza.

**Abbinamenti:** spaghetti ai ricci di mare, aperitivo, antipasti di pesce e crudité, primi piatti di pesce, formaggi freschi

**Fondo Antico S.r.l. Società Agricola**

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: [info@fondoantico.it](mailto:info@fondoantico.it) sito web: [www.fondoantico.it](http://www.fondoantico.it)