

# LAVÌ ETNA BIANCO



Il Lavi Etna Bianco è un esempio straordinario della capacità del terroir dell'Etna di produrre vini bianchi di carattere e complessità unica. Un inno alla bellezza e all'unicità del paesaggio vulcanico, questo vino cattura l'anima dell'Etna in ogni sorso, invitando a un viaggio sensoriale attraverso la magia della Sicilia.

**DENOMINAZIONE:** Etna bianco DOC

## ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino.



**PROFUMO:** Intenso e complesso, con note di fiori bianchi, agrumi maturi e una leggera sfumatura minerale, richiamando l'essenza del terroir vulcanico.



**GUSTO:** In bocca è fresco e vibrante, con una notevole acidità che conferisce vitalità al sorso. Emergono sfumature di pera, mela verde e agrumi, seguite da una piacevole mineralità.

## COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Si abbina splendidamente con frutti di mare freschi, come ostriche e crudi di pesce, oltre a formaggi a pasta dura e piatti a base di pesce più strutturati.

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C.

## SUL MERCATO

**ORIGINE DEL NOME:** Lavi non è solo un vino, ma un simbolo di fertilità e rinascita. Le vigne, abbracciate dalla lava solidificata, ci regalano frutti succulenti che narrano la storia di un luogo che ha conosciuto il fuoco e il rinnovamento. È un invito a celebrare la vita in ogni sorso, a onorare la forza della terra e a immergersi nell'eterna danza della creazione.

**PRODUZIONE ANNUA:** 6.000 bottiglie.

**FORMATI:** 75 cl.

**CONFEZIONI:** Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

## DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Agricoltura sostenibile/integrata.

**VITIGNO UTILIZZATO:** 100% Carricante.

**ZONA UBICAZIONE VIGNETI:** Etna nord.

**ALTITUDINE:** 700 m.s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** vulcanico.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**CEPPI/HA:** 3300.

**RESA UVA Q.LI/HA:** 80.

**EPOCA VENDEMMIA:** fine settembre- inizio Ottobre.

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale.

## DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**CONTENUTO DI SOLFITI:** basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

**VINIFICAZIONE:** Dopo una rigorosa selezione delle uve, queste vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio per preservare la freschezza e le caratteristiche varietali prima di procedere con l'affinamento in bottiglia, necessario per integrare gli aromi e per sviluppare una maggiore armonia.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi prima della commercializzazione.

**LONGEVITÀ DEL VINO:** Adatto all'evoluzione del tempo.