



ETNA BIANCO D.O.C.C.



ETNA BIANCO  
D.O.C.C.



ETNA BIANCO  
D.O.C.C.

**Qualifica - Qualification**

Etna Bianco D.O.C.

**Vitigno - Grape varieties**

Carricante 70%,  
Catarratto Bianco 25%,  
altro - other 5%.

**Terreni - Soil**

Sabbie di origine vulcanica.  
*Volcanic sand.*

**Altitudine - Altitude**

500 m. a.s.l.

**Rese medie - Average yield**

50-60 hl/ha.

**Allevamento - Training method**

A spalliera.  
*Espalier.*

**Ceppi - Plant density**

5.500/ha.

**Grado alcolico - Alcohol by volume**

12-12,5% Vol.

**Acidità fissa - Total acidity**

5,5-6,5 gr/l.

**Zuccheri residui - Residual sugar**

<3 gr/l.

**Raccolta delle uve - Harvest**

Manuale con cassette.  
*Manual in small crates.*

**Pressatura - Pressing**

Delicata, con presse pneumatiche.  
*Gentle, with pneumatic press.*

**Fermentazione - Fermentation**

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati.

In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.

*Chilling of the must and static clarification in stainless steel vats tanks.*

*In steel tanks at a controlled temperature (14° C) for about 20 days.*

**Affinamento - Aging**

In serbatoi di acciaio per 6-10 mesi.

*In stainless steel vats for 6-10 months.*

**Potenzialità - Aging potential**

3-5 anni dalla vendemmia.

*3-5 years from the harvest.*

**Prima produzione - First year of production**

Vendemmia 1990.

*Vintage 1990.*

**Produzione annuale - Annual production**

65.000 bottiglie 0,75 l.

*65.000 bottles 0.75 l.*

**Altre informazioni - More information**

L'unione tra Carricante e Catarratto da vita ad un vino di grande finezza e complessità, emergono spiccati profumi agrumati e floreali che si fondono alla vulcanica sensazione minerale. Al gusto ha una eccezionale corrispondenza con la fase olfattiva, sono la freschezza e la sapidità a scandire il sorso.

*The blend of Carricante and Catarratto gives life to a wine of great finesse and complexity, with marked citrus and floral aromas and volcanic minerals on the palate, and a synchronicity of refreshing and balanced savory flavors and a persistent finish.*

**Colore - Color**

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

*Straw yellow with flecks of green.*

**Bouquet - Aroma**

Ginestra, pompelmo e limone, mela verde, erba appena tagliata, iodio e pietra bagnata.

*Etna Broom, grapefruit and lemon, green apple, fresh-cut grass, and wet stone.*

**Sapore - Flavor**

Fresco e avvolgente, con un'equilibrata sapidità, ottima persistenza gusto olfattiva che richiama la mela verde e il limone.

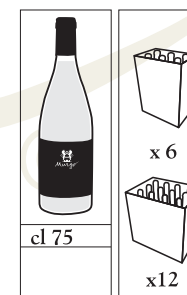
*Fresh and enchanting with balanced sapidity.*

*Lingering olfactory persistence reminiscent of green apple and lemon.*

**Abbinamenti - Food pairings**

Spigola alla griglia con salmoriglio (vinagrette al limone; linguine ai frutti di mare.

*Grilled white fish with salmoriglio (vinaigrette with lemon); linguine with seafood.*

**MURGO ETNA BIANCO  
D.O.C.**

**Aziende Agricole**  
**Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a**  
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)  
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it