

Il Bianco

L'Etna Bianco "Don Michele" di Tenuta Moganazzi è un vino bianco siciliano dal gusto minerale e profondo, dato dalla natura vulcanica del suolo e risultato di un'affinatura in acciaio per circa 8 mesi.

Profuma di frutta bianca e frutta tropicale, erbe balsamiche e fiori appassiti. Al palato è fresco, sapido, equilibrato e persistente.



Servire in un calice medio



A tavola:
Si abbina con i piatti a base di pesce, anche i più elaborati.



Temperatura di servizio:
18°-20° C



In montagna

I vigneti si trovano in contrada Cavaliere, sul versante Sud-ovest dell'Etna, nel territorio di Santa Maria di Licodia (CT). La contrada è conosciuta per la sua altitudine (quasi 950 metri s.l.m.), il basso tasso di precipitazioni e l'abbondante luminosità.

Nella vigna

Carricante, il vitigno nobile e autoctono cresciuto sul vulcano Etna. L'uva è di media grandezza, con buccia molto pruinosa, di colore giallo-verdastro. I grappoli sono di media lunghezza con acini sparsi. Il suolo è vulcanico e sabbioso, ricco di minerali, con un profilo subacido.

Le viti hanno circa cinquant'anni e sono allevate a filari e potate con il sistema Guyot, impiantate con una densità di 6.500 piante per ettaro per una resa annua di circa 6.000 kg. Il clima montano è umido ma meno piovoso rispetto ad altre aree dell'Etna durante la stagione fredda, con una buona ventilazione e un significativo scarto di temperatura tra notte e giorno.

Nella cantina

Il vino è giallo paglierino con brillanti riflessi verdognoli. Gli aromi sono intensi, ampi e delicati, con sentori di fiori d'arancio e mela matura. Asciutto al palato, minerale, con una piacevole acidità e un'aromatica persistenza di anice e mandorla sul finale.

Il vino

Il vino è giallo paglierino con brillanti riflessi verdognoli. Gli aromi sono intensi, ampi e delicati, con sentori di fiori d'arancio e mela matura. Asciutto al palato, minerale, con una piacevole acidità e un'aromatica persistenza di anice e mandorla sul finale.