

## 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 Moganazzi, sul versante nord-est dell'Etna, nel territorio di Passopisciaro (Catania).

### 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

Le uve vengono raccolte a mano dopo la seconda settimana di ottobre. In cantina vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione avviene per circa 12 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, utilizzando uno specifico lievito autoctono. Il vino viene lasciato maturare in vasca sulle fecce fini con periodici rimescolamenti per 12 mesi. Il vino trascorre poi 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

### 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.