

Nom	Etna Bianco
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Idda (Gaja-Graci)
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Etna
Cépages	100% carricante
Description	L'Etna n'est pas seulement un volcan, c'est la montagne qui est à l'origine de centaines de milliers d'années d'éruptions de lave. Les Siciliens la reconnaissent comme une nature féminine, avec une mère stricte et généreuse, à tel point qu'elle l'appelle IDDA, c'est « elle ». L'IDDA est de l'énergie pure, elle offre une terre où chaque fruit mûrit de mille nuances. L'IDDA est également devenue un projet conjoint de deux familles, Gaja et Graci, une aventure née en 2016 sur le plus haut volcan actif d'Europe. Une entreprise née pour explorer la région sud de l'Etna à la recherche de vignobles qui expriment l'élégance et la complexité grâce à la nature des sols et à la luminosité qui caractérise ces lieux. Aujourd'hui, l'entreprise dispose de 20 hectares de vignes situées entre 600 et 800 m d'altitude. dans les municipalités de Belpasso et Biancavilla. Les vignes actuellement cultivées sont Nerello Mascalese et Carricante. D'autres vignobles seront plantés à l'avenir. L'Etna Bianco a une couleur jaune paille aux reflets dorés et un nez sur des notes de fleurs blanches, d'amandes, avec une note herbacée et de silex. Frais et savoureux, il se caractérise par une douceur combinée à une bonne acidité.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles situés dans les municipalités de Biancavilla, sur le côté sud-ouest du volcan Etna, à une altitude moyenne de 700-800m et de Belpasso, sur le côté sud, à une altitude de 600-700m.
Vinification	Fermentation pendant environ trois semaines.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	8 mois en cuves en béton.
Analytique	Acidité totale: 5,95 g/l - sucre résiduel: 0,96 g/l - pH: 3,41

