Fermata 125, Etna Bianco DOC, Baglio di Pianetto BIO



Le Fermato 125 est un vin blanc unique, produit à partir de cépages Carricante cultivé sur les pentes de l'Etna. Ce vin exprime toute la richesse et la complexité du terroir volcanique de l'Etna. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Les vignes sont situées sur les contreforts de l'Etna, à une altitude de 900 M, sur des sols riches en minéraux volcaniques, ce qui confère au vin une complexité et une richesse uniques.

Encépagement: Carricante et Nerello Mascalese

Vinification: La vendange est suivie d'une fermentation en cuves d'acier à température contrôlée. Le vin est ensuite affiné en bouteille pour préserver ses arômes et sa fraîcheur.

Dégustation: Au nez, il présente des arômes décisifs d'agrumes et de fleurs, avec des notes de zagara et d'acacia. En bouche, il est vibrant et aromatique, avec une finale minérale et persistante.

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des huîtres, un risotto aux asperges, ou des raviolis ricotta-citron. Il sublime aussi les plats à base de crustacés ou de fromage frais.