

Fermata 125, Etna Bianco DOC, Baglio di Pianetto BIO



Fermata 125 is een unieke witte wijn gemaakt van Carricante druiven die groeien op de hellingen van de Etna. Deze wijn drukt alle rijkdom en complexiteit van het vulkanische terroir van de Etna uit. Deze wijn wordt gevinifieerd door de beroemde Italiaanse oenologe Graziana Grassini, die ook verantwoordelijk is voor de vinificatie van de wijnen van het iconische Tenuta San Guido, het mythische domein waaruit de legendarische Sassicaia is voortgekomen.

Oorsprong: De wijngaarden liggen aan de voet van de Etna, op 900 meter hoogte, op bodems die rijk zijn aan vulkanische mineralen, wat de wijn een unieke complexiteit en rijkdom geeft.

Druiven: Carricante et Nerello Mascalese

Vinificatie: De oogst wordt gevolgd door gisting in stalen vaten met temperatuurcontrole. De wijn rijpt vervolgens op fles om zijn aroma's en frisheid te behouden.

Degustatie: In de neus heeft hij doorslaggevende aroma's van citrus en bloemen, met hints van zagara en acacia. In de mond is hij levendig en aromatisch, met een aanhoudende minerale afdronk.

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij oesters, risotto met asperges of ravioli met ricotta en citroen. Ook heerlijk bij schaaldieren of verse kazen.