SRC Etna Bianco

BIANCO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigni: Carricante, altri vitigni autoctoni a bacca bianca
Suolo: Sabbia vulcanica con presenza di scheletro pietroso (ripiddu)
Estensione del vigneto: 0,45 ha
Tipo d'impianto: Spalliera
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione di 12 ore in pressa, pressatura soffice e fermnetazione spontanea in piccoli contenitori di acciaio. Affinamento in vasche di acciaio inox.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.500

PRODUTTORE

SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Bianco di Crasà è un vino salino e solare che profuma di mare. Minerale, fresco, vibrante e schietto si amalgama ad un sapore di agrumi siciliani e erbe mediterranee. Scorrevole, gustoso e dissetante come non mai.

QUANDO

Quando fuori il sole risplende di tutta la sua energia e avete bisogno di un vino che pareggi il livello di luce che entra dalla vostra finestra, è ora di stappare un SRC Bianco in tutta fretta. Da bere sul vostro balconcino di ringhiera accompagnato da un crostone di pane, burro e acciughe.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it