

SRC Etna Bianco



BIANCO

INFO

Annata: 2022

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: Diraspigiatura, macerazione di 12 ore in pressa, pressatura soffice e fermentazione 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.

