SRC Rinazzo Etna Superiore

BIANCO

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Carricante
Suolo: Sabbioso di origine vulcanica
Estensione del vigneto: 0.3 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Selezione manuale dei grappoli su tavolo di cernita, diraspatura delicata, lieve pigiatura e macerazione in piccoli tini da 500 l di acciaio inox.
Fermentazione spontanea da lieviti indigeni e contatto con le bucce da 4 a 8 giorni. Pressatura con piccolo torchio manuale. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi.
Solforosa totale: <30 mg/l
Bottiglie prodotte: 500

PRODUTTORE

SRC VINI
Rori Parasiliti

PERCHÉ

SRC Rinazzo di SRC Vini è un vino bianco elegante e di carattere. Al naso gioca tra sentori di pesche mature, erbe mediterranee e fiori. Il sorso è ampio e corposo, alleggerito dall'acidità vibrante che ne garantisce una grande beva.

QUANDO

Una bottiglia di SRC Rinazzo e una teglia di sarde a beccafico, il profilo dell'Etna e un terrazzo soleggiato. Una cartolina dalla Sicilia.

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