

ETNA Bianco

MUSITA



Scheda tecnica

<i>Annata</i>	2022
<i>Denominazione</i>	Doc Etna
<i>Vitigni</i>	Carricante
<i>Zona di Produzione</i>	Sicilia Orientale, zona Etna nord
<i>Terreni</i>	Suoli vulcanici
<i>Vigneto</i>	Controspalliera con allevamento Gujot
<i>Vendemmia</i>	Fine settembre
<i>Vinificazione</i>	Diraspatura delle uve e pressatura. Fermentazione a 14 - 15°C con lieviti selezionati.
<i>Affinamento</i>	In vasca su lieviti con frequenti botannage per 5 mesi
<i>Note di degustazione</i>	Giallo paglierino con riflessi dorati, un vino verticale dalle note olfattive floraeli, di gelsomino e note di pietra lavica. Dal sapore complesso, pieno e corposo. Di lunga persistenza sapida e minerale.
<i>Temp. di servizio</i>	15 °C

Dati analitici

<i>Alcool:</i>	12,5%
<i>pH:</i>	3,19
<i>Acidità totale:</i>	5,9 gr/l
<i>Zuccheri:</i>	1,3 gr/l

Packaging

<i>Formato bottiglia:</i>	75 cl - Borgognotta Virgo
<i>Chiusura:</i>	Tappo tecnico Nomacorc
<i>Peso bottiglia:</i>	1,35 Kg
<i>Peso cartone:</i>	8,4 Kg
<i>Misure cartone:</i>	275 x 185 x 305
<i>Formato pallet:</i>	80x120
<i>Cartoni per fila:</i>	17
<i>Cartoni per pallet:</i>	85
<i>Formato cartone:</i>	6 bottiglie
<i>Peso lordo pallet:</i>	
<i>File per pallet:</i>	5
<i>Bottiglie per pallet:</i>	510

Musita s.r.l.

C\da Passo Calcara, 552 – 91018 Salemi (TP) - Tel./fax +39 0924-68576 - www.musita.it – info@musita.it
Cod.Fisc. e Registro Imprese Trapani 02423350814 - P.Iva 02423350814 - R.E.A. TP 169441 - Cap. Soc. € 20.000,00 i.v.