



ENRICO IV ETNA BIANCO DOC



País, Região e Sub-região

Itália / Etna / Passopisciaro



Vinhedo

Vinhas nativas do Etna, solo de cinzas vulcânicas, plantadas em 600 a 800m acima do nível do mar, cultivo biológico em clima seco.



Uva

100% Carricante



Safra

2022



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Uvas desengaçadas e maceradas em baixa temperatura, entre 14 e 16° C, em tanques de aço inox por 24 horas, em contato com as peles, para facilitar a extração aromática. Depois, o mosto é clarificado e fermentado em temperatura controlada entre 14 e 16° C em tanques de aço inox. Envelhecimento por pelo menos 4 meses em tanques de aço inox em

contato com as leveduras da fermentação para liberar todas as substâncias desejadas. Em seguida, o vinho é engarrafado e estagia por 4 meses antes de chegar ao consumidor.



Notas de Degustação

Cor amarelo palha, complexo e com forte presença mineral e delicadas notas do solo vulcânico. Aromas de abacaxi, pêssego, toranja, menta, especiarias e muita mineralidade. Na boca é elegante e muito saboroso. Vinho com capacidade de evoluir por muitos anos e adquirir personalidade. Temperatura de serviço entre 10 a 12° C.



Harmonização

Perfeito com peixes, queijos frescos e envelhecidos e sozinho como aperitivo.



Sobre a Vinícola

Do sonho de Francesca, Giovanni e Alessandro, nasceu em 2004 a Cantine Valenti. O vinho é o trabalho e o amor por uma terra rica em arte, literatura, música e paixão. Isto pode ser encontrado nos sabores, aromas e emoções dos vinhos Valenti que inspiraram os Grandes Mestres. A adega, como uma fênix, renascendo das cinzas de uma antiga destilaria, abandonada há mais de 50 anos, deu origem a um conjunto de antiguidade e modernidade que a torna única. A vinícola abrange mais de 30 hectares, dos quais cerca de 4 plantados com oliveiras que produzem um azeite virgem extra de elevada qualidade sob a denominação "MONTE ETNA DOP". Cantine Valenti está localizada em Passopisciaro, uma aldeia de Castiglione di Sicilia, uma área conhecida pela produção de excelentes vinhos Etna DOC. O objetivo é produzir vinhos de qualidade, de forma sustentável. Por essa razão, a produção é antecipada por uma análise criteriosa da vocação de cada território, enquanto todo o processamento ocorre de forma orgânica, sem o uso de produtos químicos.