LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Etna Bianco N'Ettaro
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Setteporte
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Etna
Cépages	35% catarratto, 65% carricante
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine Setteporte, certifié bio, bénéficie d'une situation exceptionnelle sur les versants sud-ouest de l'Etna, dans le village de Biancavilla. On y pratique la viticulture depuis l'Antiquité. La famille Portale, propriétaire du domaine, transmet son savoir-faire depuis des générations. Ferdinando Portale fut le premier à évoluer vers une viticulture moderne. En 2002, Piero Portale décide de poursuivre le projet de son père et agrandit le domaine qui passe de 12 à 27 ha dont 16,5 ha de vignobles. Ceux-ci sont aménagés en terrasses orientées vers le sud, à une altitude de 650 à 800 m. Grâce à un sol volcanique et un climat typiquement méditerranéen, les vins affichent une élégance minérale unique. L'Etna Bianco N'Ettaro a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est délicat sur des arômes de pommes siciliennes. La bouche est fraîche, sèche, nette et savoureuse, avec une belle minéralité et un magnifique équilibre.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Biancavilla, flanc sud de l'Etna. Sol volcanique, entre 700 et 730m d'altitude. Vignobles plantés en 1976.
Rendement	4.500 kg par ha
Viticulture	Biologique
Vendange	début octobre
Vinification	Fermentation et maturation en cuves inox. 3 mois de bouteille avant la mise sur le marché.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	-
Analytique	Alc: 12,80% vol
Production	2.000 bouteilles