LICATA
WIJNFICHE

Naam	Etna Bianco N'Ettaro
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Setteporte
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	35% catarratto, 65% carricante
Alcohol percentage	12,80% vol
Omschrijving	Het biologisch gecertificeerde domein Setteporte heeft een uitzonderlijke ligging op de zuidwestelijke hellingen van de vulkaan Etna in het dorp Biancavilla. De wijnbouw maakt hier sinds de oudheid deel uit van het lokale leven. De familie Portale, eigenaar van het domein, heeft haar kennis gedurende verschillende generaties doorgegeven. De eerste stappen naar de moderne wijnbouw werden door Ferdinando Portale genomen. In 2002 besliste Piero Portale het project van zijn vader verder te zetten en breidde hij het domein uit van 12 naar 27 hectare, waarvan 16,5 hectare wijngaarden zijn. Deze zijn in terrasvorm aangelegd en hebben een zuidelijke ligging op een hoogte tussen 650 en 800 meter. Dankzij de vulkanische ondergrond en het typisch mediterrane klimaat hebben deze wijnen een unieke minerale elegantie. De Etna Bianco heeft een licht groengele kleur. De neus geurt naar witte bloemen. De smaak is fris, zuiver en sappig met een mooie mineraliteit en een zeer goed evenwicht. Leuke originele wijn.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Biancavilla, Zuidflank van de Etna. Vulkanische bodem, wijngaarden tussen 700m en 730 m. hoogte. Wijngaard is aangeplant in 1976.
Opbrengst	4.500 kg per ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	begin oktober
Vinificatie	Fermentatie en rijping in inoxen vaten. De wijn rijpt ook 3 maanden in de fles.
Opvoeding	-
Analytisch	Alc: 12,80% vol
Productie	2.000 flessen