



MEREGALLI FRANCE



ALTA MORA ETNA BIANCO DOC – DOMAINE CUSUMANO



L'Etna Bianco est tout en symbiose : du volcan et de sa localisation en altitude, il tire énergie et structure, des notes de pêche et d'agrumes bien mûrs. De la mer, il retient une longue finale avec des notes salines qui trouvera une place toute naturelle à table.

RÉGION : Sicile

CÉPAGE : 100% Carricante

VIGNOBLE : Situé dans la commune de Castiglione di Sicilia, à 600m d'altitude.

VINIFICATION : Vendanges manuelles mi-octobre. Pressurage doux, décantation à froid et fermentation à température contrôlée entre 18 et 20°C en cuve inox. Élevage sur lies fines pendant 4 mois avant l'affinage final en bouteille.

ROBE : Jaune paille dorée aux reflets verts.

NEZ : Arômes de fleurs blanches, de pêche mais également de fumée, de cendres. Riche et assez atypique.

BOUCHE : Rond à l'attaque, il dégage en milieu de bouche une acidité tout en finesse qui structure la bouche. Très parfumé sur les fruits jaunes et l'acacia, il présente des arômes d'amande amère et de noix en fin de bouche.

ACCORD : Se marie parfaitement avec apéritifs et entrées, salades, volaille, viandes blanches et pâtes en sauces légères.