



ETHEREA - Vernaccia di San Gimignano DOCG

Uve selezionate di Vernaccia vinificano insieme ad una piccola percentuale di uve Chardonnay. Dopo la pigiatura soffice, il "mosto fiore" decanta in tini d'acciaio per poi essere trasferito in piccole botti di rovere dove rimane fino a fine fermentazione. L'utilizzo della barrique aumenta la complessità del vino conferendogli maggior intensità di profumo e di sapore.

Appena pronto il vino viene imbottigliato e resta in cantina per un mese, prima della distribuzione. Eterea è di colore giallo paglierino tenue, aromi raffinati, complessità e intensità di profumi come mela, pera, mandorla e toni tostati di vaniglia. Forte concentrazione di sapori al palato, con sensazioni calde, rotonde e saporifiche.

Eccellente sulla tavola per accompagnare piatti a base di pesce ma anche carni bianche cotte alla griglia. Servire a 12-14 ° in calici di media ampiezza.

Analisi (risultati medi):

Alcool in volume	13,00 vol.	Acidità totale	5,10 g/l
Acidità volatile netta	0,35 g/l	Anidride solf. libera	34,00 mg/l
Anidride solf. totale	92,00 mg/l	Estratto secco totale	21,50 g/l

Selected Vernaccia grapes are vinified with a small percentage of Chardonnay grapes. After soft crushing, the first press wine decants in steel vats and is later transferred to small oak casks where it remains until such time as fermentation. The use of barriques increases the complexity of the wine, accentuating the intensity of its bouquet and its flavour.

As soon as it is ready, the wine is bottled and remains in the cellar for one month prior to distribution. Eterea is straw yellow in colour with refined aromas, complexities and intense bouquets: apple, pear, almond and tones of toasted vanilla. A strong concentration of tastes on the palate with warm, rounded and flavoured sensations.

Excellent as a table wine for accompanying seafood dishes but also grilled white meats. Serve at a temperature of between 12-14°C in wine goblets of an average width.

Ausgewählte Vernaccia-Trauben, die zusammen mit einem kleinen Anteil von Chardonnay-Trauben zu Wein verarbeitet werden.

Nach der schonenden Pressung wird der frisch gepresste Most in Stahlbottiche und von dort in kleine Eichenfässer gefüllt, worin er bis zum Ende der Vergärung bleibt. Die Benutzung von Barriquefässern verstärkt die Komplexität des Weins, indem sie ihm intensivere Aromen und Geschmack verleiht. Sobald der Wein reif ist, wird er in Flaschen abgefüllt und lagert noch einen Monat im Weinkeller, bevor er ausgeliefert wird.

Eterea zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe, raffinierte Aromen, Komplexität und Noten, die an Äpfel, Birnen, Mandeln und geröstete Vanille erinnern, aus.

Ein hervorragender Begleiter für Fischgerichte, aber auch für helles, gegrilltes Fleisch. Bei 12-14° C in Gläsern mittlerer Größe servieren.