



Tifeo il Gigante

(Typhoeus the giant)

Sono gigante
Reggo
una terra che fu di tanti

Reggo
la sua storia
il suo profumo

Reggo
il rosso del suo fuoco
il bianco della neve

Non sento stanchezza

Sono gigante.

*I am a giant / I hold an earth / Once belonged to many / I hold its history
Its scent / I hold the red of its flames / The white of its snow / I am not tired / I am a giant.*

ETNA D.O.C. - V.Q.P.R.D.

VITIGNI: Carricante, Catarratto
TERRENO: vulcanico ricco di sali minerali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera 220x80
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.700 piante per ettaro
RESA UVA/HA: 60-75 q.li per ettaro
VINIFICAZIONE: in bianco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino brillante - **PROFUMO:** fruttato di agrumi e mele con sentori floreali di zagara, mimosa e ginestra dell'Etna
SAPORE: fresco, secco, con acidità accattivante ma non eccessiva e retrogusto fruttato di mela dell'Etna
INVECCHIAMENTO: 4 mesi in acciaio inox
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5-12,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: formaggi freschi, primi e secondi piatti a base di pesce
MODO DI CONSERVAZIONE: nella parte bassa dello scaffale in posizione orizzontale, in ambiente fresco a giusta umidità e temperatura di 15°, lontano da fonti luminose e rumori

ETNA D.O.C. - V.Q.P.R.D.

Species of grapevines: Carricante, Catarratto - **Kind of ground:** volcanic rich in mineral salts - **Cultivation system:** espalier 220x80 - **Structure density:** 5.700 plants per hectare - **Production GRAPE/HA:** 60-75 quintals per hectare
Wine-making: in white

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: bright straw-coloured - **Perfume:** of citrus fruits and apples with floral inkling of orange blossom, mimosa and Etna genista - **Taste:** fresh, dry, with a winning but not excessive acidity and a fruity aftertaste of Etna apples
Ageing: 4 months in stainless steel - **Refining:** 2 months in bottles - **Alcoholic content:** 11,5-12,5% Vol. - **Serving temperature:** 12-14 °C - **Food and wine matchings:** fresh cheese, fish based dishes - **Storage:** in the lower part of the shelf in a horizontal position, in a cool environment with a proper humidity and temperature at 15°, away from light sources and noises

