



## Etna Bianco “Imbris” D.O.C.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Light bodied, Natural, Organic
Wijnhuis	iCustodi
Regio	Sicilië
Subregio	Etna
Druif	Carricante
Grondsoort	vulkanisch, Zand
Jaartal	2020
Pairings	No tags found
Inhoud	0.75L
Alcohol	12%



De wijngaarden voor de Etna Bianco Superiore Imbris bevinden zich in Caselle, een pittoresk gebied in de gemeente Milo, aan de oostelijke hellingen van de majestueuze Etna. Hier, op een hoogte van 900 meter boven zeeniveau, geniet de wijngaard van een unieke ligging met een oostelijke expositie. Deze regio staat bekend om zijn zanderige, vulkanische bodem die buitengewoon rijk is aan mineralen en een licht zure reactie heeft. Het typische hooggebergte klimaat zorgt voor aanzienlijke temperatuurschommelingen tussen dag en nacht, wat bijdraagt aan de complexiteit en frisheid van de wijnen. I Custodi maakt gebruik van de traditionele alberello (bush training) wijnstokken, waarbij ze maar liefst 9.000 planten per hectare hebben staan. De oogst vindt begin oktober plaats, volledig handmatig. De zorgvuldig geselecteerde druiven worden in ondiepe kratten naar de wijnmakerij gebracht waar de hele trossen zacht worden geperst. De fermentatie gebeurt in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 20°C, wat resulteert in een wijn die zijn frisse en minerale karakter behoudt. Na de fermentatie rijpt de wijn ongeveer 18 maanden in roestvrijstalen tanks. Daarna volgt een verfijning van minstens 24 maanden op de fles, wat de complexiteit en diepgang van de wijn verder versterkt. Van deze bijzondere wijn zijn slechts 2.399 flessen geproduceerd, samen met 50 magnums en 25 dubbele magnums. De Etna Bianco Imbris presenteert zich in het glas met een prachtige strogele kleur en groenachtige reflecties. Het bouquet is fijn en harmonieus, met verfijnde tonen van kruiden en een hint van oranje honing. Op het palet is de wijn droog en mineraal, met een verfrissende zuurgraad die zorgt voor een opmerkelijk levendige en lange afdrank. Serveertemperatuur 10-12°C