

## 2020 Contrada Santo Spirito Etna bianco DOC BIO

Palmento Costanzo | Sizilien

Dieser 100%ige

Carricante ist strohgelb mit goldenen Reflexen und einer elegant-komplexen Nase nach Zitrusdüften und mineralischen Noten. Im Mund ist er anhaltend, mit guter Säure und einem angenehm würzigen Abgang.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	weißer Pfirsich, Zitrone, Feuerstein
<b>Geschmack</b>	ausgewogene Säure, kräftig, mineralisch

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Flaschenreife, Feinhefe, Tonneaux
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

Saltimbocca, helles Ragù, Pilzravioli

### Produzent

Wurzelechte Rebstöcke, biologischer Anbau, jahrhundertealte Terrassen aus Lavagestein, all das ist Palmento Costanzo. Im Jahr 2011 beschlossen Valeria und Mimmo Costanzo, einen alten Palmento zu kaufen, um ihn ökologisch nachhaltig zu restaurieren und aufzuwerten, wobei sie sich besonders auf den traditionellen Weinbau am Fuße des Ätna konzentrierten. Auf 650-780 m über dem Meeresspiegel an den Hängen des Nordhangs des Ätna in Passopisciaro liegen die Weinberge von Palmento Costanzo. 10 Hektar biologisch bewirtschaftete Weinberge erstrecken sich über jahrhundertealte Terrassen auf Böden, die reich an Mineralien aus Vulkangestein sind und den Ätna DOC-Weinen von Palmento Costanzo große Ausdrucksstärke verleihen.

<b>Gründungsjahr</b>	2011
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	3
<b>Rebfläche</b>	10 Hektar
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto

Palmento Costanzo | Contrada Santo Spirito, Passopisciaro | 95012 Castiglione di Sicilia | IT BIO 004