

IDDA BLANCO

IDDA



IDDA significa "Ella" en el dialecto siciliano, y es el término que, con afecto y admiración, los habitantes locales suelen definir el monte Etna. IDDA es también el nombre del proyecto conjunto de dos familias, Gaja y Graci. Las variedades de uva cultivadas son Carricante y Nerello Mascalese. Los matices de color de las etiquetas, rojo como la lava para Nerello Mascalese y azul como el mar cercano para Carricante, evocan los viñedos en terrazas y el movimiento de una espiral, un símbolo antiguo que representa la continuidad cíclica y la expansión eterna.

Viñedo ubicado en Biancavilla, en la ladera suroeste del volcán Etna, entre 700-800 m sobre el nivel del mar.

Prensado en frío de los racimos enteros. Tras una clarificación estática, la fermentación se realiza a temperatura controlada entre 18-20 ° C, en parte en barricas de roble de 10 hl y en parte en acero inoxidable. El vino, filtrado, se embotella un año más tarde.

Productor:	Idda
Denominación:	DOP Sicilia
Origen:	Italia / Sicilia
Graduación:	13 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Carricante 100%
Vendimia:	Manual
Fermentación:	a temperatura controlada entre 18-20°C
Crianza:	12 meses. Una parte en bodega de roble y otra en acero inoxidable.
Temperatura de servicio:	10-12°C
Tipo de cierre:	corcho
Tipo de vino:	Blanco

NOTAS DE CATA

Notas de hojas de tomate, salvia, melón y membrillo en un primer momento. Seguido de intrigantes toques de miel y heno, con una nota de levadura y masa elevándose desde el vaso. La entrada es voluptuosa y firme, la ciruela amarilla y la piña enriquecen el paladar con una elegante acidez. De corte limpio y sabroso en un final mineral.