



TENUTE  
MANNINO

TENUTE MANNINO

ETNA BIANCO D.O.C.



Scheda Tecnica

www.tenutemannino.com

**Profumo:** Al naso elegante. Si percepiscono note agrumate e di pesca. Inoltre si percepisce zagara, burro, zenzero e pietra focaia.

**Sapore:** piacevole ed equilibrato. Sapidità, acidità e persistenza rendono questo vino estremamente piacevole da bere.

**Annata:** 2023

**Classificazione:** Etna D.O.C. Bianco

**Zona di Produzione:** Viagrande (CT)  
– *CONTRADA SCIARELLE Versante  
Sud-Est dell'Etna*

**Altitudine:** 400 – 450 m.s.l.m.

**Età delle Viti:** 10 – 25 anni

**Resa per Ettaro:** 65 - 70 q.li/Ha

**Suolo:** Fine Sabbia Vulcanica Ricca di Ferro, Silicio e Pomice. Eventuali eruzioni parossistiche possono arricchire i suoli di lapilli e sabbie laviche

**Metodo di Allevamento:** Spalliera a Cordone Speronato e Alberello Etneo

**Uvaggio:** 80% Carricante  
20% Catarratto

**Affinamento:** Acciaio in Silos da 50Hl

**Tappo:** Nomacorc – Select Green 100

**Gradazione:** 12,50% vol.

**Vendemmia:** Manuale durante la Prima metà di Ottobre

**Colore:** Giallo Paglierino con riflessi dorati

**Abbinamenti Consigliati:** Crudi di Pesce, Antipasti, Primi e Secondi di Pesce

**Temperatura di Servizio:** 10° - 12°

**Formati Disponibili:** 0,75 lt. – 1,50 lt.

Azienda Agricola Giuseppe Mannino – Via Sciarelle 32, Viagrande (CT) 95029, Italia  
Tel. +39 348 2606259 / +39 347 4393382