

#### Variedades

Carricante (40%), Gritto y Catarratto (40%) y Catarratto (20%)  
de viñas de gran altitud de tres terruños distintos

#### Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

#### Suelo

basalto, suelos volcánicos, situados en las laderas norte del  
monte Etna (Catarratto), suelos arenosos de "terra rossa" de  
Marsala en el oeste (Gritto y Catarratto) y colinas onduladas  
que rodean Alcamo, en el noroeste de la isla (Catarratto)

#### Vinificación

tras 24 horas de refrigeración, el Catarratto se prensa  
directamente en depósitos de acero inoxidable y fermenta con  
levaduras autóctonas, el Grillo se despalilla a mano en  
mastellone y se macera con hollejos durante 6 días, con suaves  
bazuqueos manuales diarios, el Catarratto de Alcamo se prensa  
directamente en depósito de acero inoxidable, el Carricante se  
prensa directamente en barricas de castaño de 11 hl, se  
ensamblan a finales de octubre

#### Crianza

5 meses con sus lías finas, embotellado sin filtrar ni clarificar

#### Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

#### Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,31, SO2: 24, Azúcar residual: 0,25 g/l

#### También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



## VINO DI ANNA PALMENTO BLANCO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2024 45802 75 CL

*De color amarillo limón, este vino posee  
atractivos aromas a cítricos maduros, con un  
toque de melocotón blanco y flores recién  
cortadas. Seco y fresco en boca, los sabores a  
pomelo y lima se equilibran con una acidez  
refrescante y un final mineral y salino.*