



La cantina Eudes è situata nella parte sud orientale dell'Etna, più precisamente i suoi vigneti si sviluppano alle pendici del Monte Gorna, a circa 700-750 m s.l.m. con una esposizione in pieno Sud, per un totale di 5 ettari vitati. I vitigni principali utilizzati sono le varietà autoctone del territorio, quali Carricante, Catarratto e Nerello Mascalese con quest'ultimo sito in un vigneto con età media di 140 anni.

Etna

NUMERO BOTTIGLIE
13000BT/anno

ETTARI VITATI
3ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Etna Rosso Doc "Milleottocentoquaranta"

Biologico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 90% Nerello Mascalese + 10% Nerello Cappuccio
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Vulcano
- Alberello
- 16 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Carne, Primi Piatti
- Interpretazione Etnea Perfetta!



Etna Bianco Doc "Bianco di Monte"

Biologico • 0,75l • 13.4° • Vino Bianco

- 100% Carricante
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Sabbia, Vulcano
- Guyot
- 15 Mesi Su fecce fini
- Antipasti, Formaggi
- Un grande Bianco da Invecchiamento!



Etna Rosso

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Nerello Mascalese + 20% Nerello Cappuccio
- Indigeni • 35 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Alberello
- 6 Mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Tartufi, Aperitivo
- Etna Bella



Terre Siciliane Carricante

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Carricante
- Indigeni • 40 mg/l
- Sabbia, Vulcano
- Alberello
- 8 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Battuta di carne, Tartare di tonno, Ostriche
- Libera interpretazione di Bianco Etneo!