Lavi: l’Etna Bianco Superiore celebra il terroir vulcanico di Milo

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Febbraio 2026



Lavi è l’Etna Bianco Superiore DOC firmato Cantine Iuppa, nato a 600 metri di altitudine sulle terrazze laviche di Milo. Blend biologico di Carricante e Catarratto, esprime la mineralità vulcanica attraverso viticoltura sostenibile e affinamento mirato. Un vino fresco, sapido ed elegante che racconta l’autenticità del terroir etneo con versatilità gastronomica e riconoscimenti internazionali.

Tra il respiro del mare e la forza del vulcano, a 600 metri di altitudine, sulle terrazze laviche di Milo, prende vita Lavi. **L’Etna Bianco Superiore DOC firmato Cantine Iuppa, distribuito in Italia da Ca’ di RajoGroup, è l’espressione pura di un territorio sospeso tra cielo, lava e il Mediterraneo**. Un vino

biologico che interpreta, con sensibilità contemporanea, l’anima di uno dei terroir più iconici e identitari d’Italia.

Le vigne, allevate ad alberello etneo e cordone speronato su terrazzamenti in pietra lavica, affondano le radici in suoli di medio impasto tendenti allo sciolto, dando vita a uve di straordinaria finezza. Coltivate secondo i dettami della viticoltura biologica, con pratiche di sovescio a base di leguminose e graminacee, le uve esprimono un profondo rispetto per l’equilibrio naturale dell’ecosistema etneo. Il blend, composto per il **90% da Carricante e per il 10% da Catarratto Bianco Lucido**, viene vendemmiato nella prima decade di ottobre e vinificato attraverso pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

L’affinamento in acciaio e in bottiglia per almeno otto mesi preserva integrità aromatica e quella tensione minerale che è un vero e proprio inno al luogo in cui nasce. **Nel calice si presenta con un brillante giallo paglierino intenso. Il profilo olfattivo è netto ed elegante, con sentori di ginestra, erbe aromatiche, note iodate e sfumature agrumate.** Al palato è fresco, pulito e perfettamente equilibrato, con una persistenza piacevole caratterizzata da spiccata sapidità e marcata mineralità, firma inconfondibile dei vini dell’Etna.

Lavi si distingue per la sua versatilità gastronomica: ideale con fritti di mare, crostacei, piatti a base di pesce e formaggi freschi, esprime al meglio la sua personalità servito a 12 °C. **Un Etna Bianco Superiore autentico, che racconta il territorio di Milo attraverso precisione enologica, viticoltura sostenibile e un’eleganza naturale che ha conquistato la critica internazionale**.

Punti chiave

1. **Terroir vulcanico unico:** vigne a 600 metri su terrazze laviche a Milo, coltivate ad alberello etneo.
2. **Viticoltura biologica sostenibile:** pratiche di sovescio con leguminose e rispetto dell’equilibrio naturale dell’ecosistema etneo.
3. **Blend territoriale:** 90% Carricante e 10% Catarratto Bianco Lucido, vendemmia ottobre, affinamento otto mesi.
4. **Profilo organolettico distintivo:** giallo paglierino, note di ginestra e agrumi, freschezza minerale e sapidità persistente.
5. **Versatilità gastronomica:** ideale con fritti di mare, crostacei, pesce e formaggi freschi, servito a 12°C.