

Santa Tresa debutta sull'Etna con il suo primo bianco biologico

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Ottobre 2026



Santa Tresa presenta Etna Bianco DOC, primo vino dell'azienda di Stefano e Marina Girelli da uve biologiche dell'Etna. Il 100% Carricante cresce tra 400 e 500 metri di altitudine, a 7 km dal mare. Nel bicchiere offre note di agrumi, sentori iodati e una spiccata mineralità, ideale con pesce, verdure e formaggi freschi.

L'inizio dell'autunno porta alla scoperta di una gemma firmata **Santa Tresa**, che presenta il nuovo **Etna Bianco DOC**, il primo vino dell'azienda vitivinicola guidata da **Stefano e Marina Girelli** prodotto da uve biologiche provenienti dalle pendici del Monte Etna.

«L'Etna è un territorio molto interessante e il Carricante una grandissima varietà: dopo anni di ricerca siamo riusciti a trovare i presupposti per fare un Etna Bianco che seguisse la filosofia di Santa Tresa – spiega Stefano Girelli -. Finalmente abbiamo trovato la filiera giusta, a partire dalla produzione, che volevamo rigorosamente biologica e in quell'areale sono pochissime le coltivazioni di questo tipo. Il nostro enologo Mattia Giacomelli segue tutto il processo, dalla vigna alla trasformazione in cantina».

Nel solco della tradizione di Santa Tresa, che da sempre celebra la ricchezza e la biodiversità della Sicilia, Etna Bianco DOC è l'espressione di uve biologiche 100% Carricante, coltivate sul versante sud-est del Monte Etna, a un'altitudine di 400 – 500 m slm e a soli 7 km in linea d'aria dal Mar Ionio.

Il risultato è un vino dalla complessità aromatica unica, che nel bicchiere esprime la peculiarità tipiche di un vitigno autoctono cresciuto su un suolo vulcanico e in un clima montano. Di colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini, al naso esprime un profilo netto e verticale: pompelmo rosa, scorza di limone e agrumi freschi, seguiti da richiami iodati, pietra focaia e lievi note di erbe mediterranee. In bocca è teso e dinamico: l'ingresso è fresco e avvolgente, sostenuto da una marcata mineralità. La sapidità è ben integrata e conferisce slancio, mentre l'acidità vibrante accompagna verso un finale lungo, pulito e persistente, con ritorni agrumati e salini.

Si abbina con naturalezza ad antipasti di mare, crudi e carpacci di pesce, crostacei e molluschi, oltre a preparazioni di pesce alla griglia o al forno. Funziona molto bene anche con piatti vegetariani a base di verdure grigliate, finocchi ed erbe aromatiche, con carni bianche delicate come pollo o coniglio, e con formaggi freschi o caprini leggermente stagionati.

Vinificazione – Le uve, raccolte a mano, sostano in cella frigo per una notte per abbassarne la temperatura fino a 6-8°C. Il giorno seguente le uve sono delicatamente diraspate e pressate in maniera estremamente soffice, così da ottenere il mosto fiore di altissima qualità. Il mosto sosta una notte in vasca attorno ai 10°C al fine di permettere la naturale sedimentazione statica di tutte le particelle solide in esso contenute, dopo di che fermenta ad una temperatura di circa 17-19°C per 10-12 giorni.

Dopo la fermentazione avviene l'affinamento sur lies per almeno 4-5 mesi con frequenti movimentazioni delle fecce nobili.

Punti chiave

1. **Etna Bianco DOC** è il primo vino Santa Tresa prodotto da uve biologiche dell'Etna.
2. **100% Carricante** coltivato sul versante sud-est dell'Etna, a 400-500 metri di altitudine e 7 km dal Mar Ionio.
3. **Profilo agrumato e minerale:** pompelmo rosa, limone, note iodate e pietra focaia, con finale lungo e salino.
4. **Vinificazione delicata:** raccolta a mano, pressatura soffice, fermentazione a 17-19°C e affinamento sur lies per 4-5 mesi.
5. **Abbinamenti versatili:** crudi di mare, pesce alla griglia, verdure grigliate, carni bianche e formaggi freschi.