

BIANCO POMICE



VISTA

Giallo scarico con accesi riflessi verdi



OLFATTO

Predominano sentori erbacei di macchia mediterranea, leggermente agrumati, minerale e salmastro



GUSTO

Il gusto è di grande equilibrio tra la struttura aromatica della Malvasia e l'acidità marina del Carricante



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti, primi e secondi piatti di pesce, anche elaborati.



QUALIFICA

Bianco secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7000

GRADO ALCOLICO

13%

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve in pressa pneumatica, successiva decantazione statica a 10-12°C per illimpidire il mosto, fermentazione a 16-18°C in serbatoi di acciaio (Malvasia) e barriques di 3°/4° passaggio (Carricante) con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 8/10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

• CONTIENE SOLFITI