

# BIANCO POMICE



TENUTA DI  
CASTELLARO

www.tenutadicastellaro.it

## 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.lm.

## Vitigni

Malvasia delle Lipari 60%. Carricante 40%

## Sistema di allevamento

Alberello

## Ceppi per ettaro

9000

## Grado alcolico

12,5%

## Vendemmia

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

## Vinificazione

Pigiatura diretta delle uve in pressa pneumatica.

Nessuna chiarifica dei mosti, solo decantazione statica a 16°C, fermentazione a 20°C circa in serbatoi di acciaio (Malvasia) e barriques di 3'/4' passaggio (Carricante) con batonage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi. Ripetuti travasi per illimpidimento naturale del vino e imbottigliamento.

## Affinamento in bottiglia

2 mesi

## Capacità di invecchiamento stimata

Minimo 8/10 anni

## Temperatura di servizio

12°C

## Indicazioni degustazione

VISTA Giallo scarico con accesi riflessi verdi.

OLFATTO Sentori erbacei di macchia mediterranea, leggermente agrumati, minerale e salmastro.

GUSTO Grande equilibrio tra la struttura aromatica della malvasia e l'acidità marina del carricante. Una persistenza sapida esaltante.

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

## Type

Dry white wine

## Classification

IGT Terre Siciliane Bianco

## Production area

Lipari Island (Aeolian Islands)

## Climate

Temperate, warm, Mediterranean, with great temperature changes throughout the day. Windy.

## Soil

Sandy, volcanic, deep, fertile and rich in microelements.

## Altitude

350 mt. a.s.l.

## Grape variety

Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%

## Grape growing

Alberello technique (free standing bush)

## Density of implantation

9000 stumps per hectare

## Alcohol content

12,5 %

## Grape harvest

Handpicked with bunches selection.

## Vinification

Direct pressing of grapes in pneumatic presses. No must clarification, only static settling at 16°C., fermentation at about 20°C in steel vats (Malvasia) and barrels at 3'/4' (Carricante), passage in barrels with stirring and staying on yeasts for about 6 months. The wine is decanted repeatedly to obtain natural clarification and then placed in bottles.

## Refinement in bottle

About 2 months

## Estimated ageing capacity

8/10 years minimum

## Tasting temperature

12°C

## Tasting notes

APPEARANCE Pale lemon with green reflexes.

NOSE Herbaceous scents of Mediterranean maquis, slightly citrusy. Mineral and brackish.

PALATE Great balance between the aromatic structure of Malvasia and the marine acidity of Carricante. Exciting sapid persistence.

FOOD PAIRING Perfect with appetizers, first and second fish dishes.

Figlio del suo territorio, ha il sole e una spiccata mineralità salmastra tra le sue radici: nel bicchiere si ritrova la freschezza e la luce marina in un tramonto d'estate.