



Bianco Porticello

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.l.m.

Vitigni

Carricante 60%, Moscato 40%

Sistema di allevamento

Alberello

Ceppi per ettaro

9000

Grado alcolico

12%

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 16° circa in serbatoi di acciaio. Affinamento del carricante in botte da 30 hl non tostata con batonage e sosta sui lieviti per circa 3 mesi. Illimpidimento naturale del vino e imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia

1 mese

Capacità di invecchiamento stimata

Minimo 4/5 anni

Temperatura di servizio

12°C

Indicazioni sulla degustazione

VISTA Giallo scarico con accesi riflessi verdi.

OLFATTO Erbaceo, fruttato con note di artemisia e mela.

GUSTO Fresco, equilibrato, di buona acidità e retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con 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

Carricante 60%, Moscato Bianco 40%

Grape growing

Alberello technique (free standing bush)

Density of implantation

9000 stumps per hectare

Alcohol content

12% ca

Grape harvest

Handpicked with bunches selection

Vinification

Direct pressing of grapes in pneumatic presses. No must clarification, only static settling at 16°C. Carricante does a passage in 30 hl barrels with stirring and staying on yeasts for about 3 months. The wine is decanted repeatedly to obtain natural clarification and then placed in bottles.

Refinement in bottle

About 1 month

Estimated ageing capacity

4/5 years minimum

Tasting temperature

12°C

Tasting notes

APPEARANCE Pale lemon with green reflexe.

NOSE Fruity, Herbaceous with scents of Artemisia and apple.

PALATE Fresh, balanced with good acidity and minerality. Fruity aftertaste.

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

La salsedine
che resta
sulla pelle
e brilla
alla luce
dei riflessi
marini,
proprio
sul piccolo
porto,
facile
accesso
alle
meraviglie
dell'isola.