

Bianco Portice

TENUTA DI
CASTELLARO



VISTA

Giallo paglierino con accesi riflessi verdi



OLFATTO

Prevalgono le note fruttate con sentori di artemisia e mela



GUSTO

Fresco, equilibrato, di buona acidità con retrogusto fruttato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con insalate di mare, primi piatti di pesce, frittura e formaggi a pasta molle



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 Bianco 40%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7000

GRADO ALCOLICO

12,5%

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 con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 3 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C