



**VISTA**  
Rosso violaceo



**OLFATTO**  
Sentori tipici di frutti rossi e spezie



**GUSTO**

Avvolgente e fresco con tannino elegante ed una buona persistenza gustativa



**ABBINAMENTI  
GASTRONOMICI**

Ottimo con primi di pasta,  
carni bianche e  
secondi piatti di pesce elaborati

**QUALIFICA**

Rosso 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**

Corinto nero, Nero d'Avola e Alicante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Alberello

**CEPPI PER ETTARO**

7000

**GRADO ALCOLICO**

12,5%

**VENDEMMIA**

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

**VINIFICAZIONE**

Le uve diraspate vengono fermentate dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato in contenitori di acciaio dove affina e volge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene sempre in acciaio per circa 1 anno. Il vino non è sottoposto a nessuna chiarifica, solo decantazione statica prima dell'imbottigliamento.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

Almeno 4 mesi

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA**

Minimo 5 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

15-16°C