

corinto

TENUTA DI
CASTELLARO



VISTA
Rosso violaceo carico



OLFATTO
L'olfatto sprigiona la tipica frutta rossa matura, con nuance speziate e sfumature di pepe verde e liquirizia



GUSTO
Armonico, sapido, poco tannico.
Molto persistente ed elegante



ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con secondi di pesce particolarmente elaborati, carni rosse importanti e formaggi di media stagionatura.

QUALIFICA

Rosso secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosso

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

100% Corinto Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7000

GRADO ALCOLICO

13%

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Diraspatura dei grappoli e vinificazione in fusti di legno di rovere francese con macerazione di circa 10 giorni durante i quali vengono effettuate alcune follature. Alla svinatura il vino è travasato in botti da 500 litri dove svolge la malolattica e si affina per almeno 1 anno prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16°C