

# BIANCO POMICE



## VISTA

Giallo scarico con accesi riflessi verdi



## OLFATTO

Predominano sentori erbacei di macchia mediterranea, leggermente agrumati, minerale e salmastro



## GUSTO

Il gusto è di grande equilibrio tra la struttura, aromatica della Malvasia e l'acidità marina del Carricante



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



## 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

Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

## CEPPI PER ETTARO

7000

## GRADO ALCOLICO

13%

## 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 (Malvasia) e barriques di 3/4° passaggio (Carricante) con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 8/10 anni

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C