

# Bianco Portice



## 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

• CONTIENE SOLFITI