

Mar Sili



TENUTA DI
CASTELLARO



VISTA

Giallo paglierino leggermente velato, con bollicina leggera e persistente



OLFATTO

Ventaglio aromatico che spazia tra sentori di lievito e crosta di pane, con profumi di buccia di mandarino e biancospino



GUSTO

Dinamico, vibrante e sapido, con una trama aromatica intessuta di sfumature minerali e note erbacee



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto versatile e particolarmente indicato per antipasti o piatti a base di verdure



QUALIFICA

Bianco Frizzante

METODO

Ancestrale

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Mediterraneo e continentale, molto ventilato, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, fertile e ricco in microelementi minerali di origine vulcanica.

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Moscato Bianco 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con sistema a quinconce 1,2 x 1,2 m

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

70 q/ha

GRADO ALCOLICO

11,5%

ZUCCHERI RESIDUI

1,3 g/l

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve in maniera soffice, illimpimento del mosto con chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Messo in bottiglia prima della chiusura della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 3 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino leggermente velato con bollicina leggera e persistente. Al naso sono evidenti le note di lievito e crosta di pane, con profumi di buccia di mandarino e biancospino. Il gusto è dinamico, vibrante e sapido, con una trama aromatica intessuta di sfumature minerali e note erbacee.

• CONTIENE SOLFITI