EÚXENOS

TENUTA DI CASTELLARO

VISTA
Giallo paglierino carico con riflessi che virano sul dorato

OLFATTO
Presenta un'intensa vivacità e sentori di pesca bianca matura, frutta candita e mandorle tostate che lentamente cedono a suggestioni più intense di timo ed erbe selvatiche, su uno sfondo di note marine

GUSTO
Pieno, elegante e vellutato con piacevoli rimandi fruttati, ben equilibrato da una scia di acidità, in una trama delicatamente salmastra

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vino particolarmente versatile in abbinamento, è ottimo in accompagnamento a formaggi erborinati e di media stagionatura, uovo poché con tartufo, piatti della cucina orientale, in particolare della cucina giapponese come il sashimi

QUALIFICA
Bianco Secco Macerato

DENOMINAZIONE
IGT Terre Siciliane Bianco

ZONA DI PRODUZIONE
Lipari (Isole Eolie)

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

TERRENO
Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi

ALTITUDINE
350 mt. s.l.m.

VITIGNI
Malvasia delle Lipari 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello con sistema a quinconce 1,2 x 1,2 m

CEPPI PER ETTARO
7.000

GRADO ALCOLICO
13%

VENDEMMIA
Raccolta manuale, nell'ultima decade di settembre, con selezione delle migliori uve

VINIFICAZIONE
Pigia-diraspatura soffice e successiva fermentazione in anfora di cocciopesto condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle bucce. Fermentazione spontanea in anfora con contatto sulle bucce a cappello sommerso per circa 60 giorni, successivamente il vino viene affinato per ulteriori 10 mesi in anfora di cocciopesto

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Almeno 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA
Almeno 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO
13-14°C.

NOTE ORGANOLETTICHE
Giallo paglierino carico con riflessi che virano sul dorato. Al naso presenta un'intensa vivacità e sentori di pesca bianca matura, frutta candita e mandorle tostate che lentamente cedono a suggestioni più intense di timo ed erbe selvatiche, su uno sfondo di note marine.
Al gusto è pieno, elegante e vellutato con piacevoli rimandi fruttati, ben equilibrato da una scia di acidità, in una trama delicatamente salmastra.

• CONTIENE SOLFITI