LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bianco Pomice
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	40% carricante, 60% malvasia delle lipari
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Vignoble Tenuta di Castellaro à Lipari, l'île principale de l'archipel des Eoliennes près de la Sicile, est née de la reprise courageuse du sol volcanique et la sélection minutieuse des vignes indigènes les plus anciennes de l'archipel. Les vignes, strictement organiques et complètement cultivées selon la méthode Etna Alberello, produisent une variété de vins naturels avec un potentiel de qualité énorme. Le Bianco Pomice a une couleur jaune léger au reflets verts. Le nez est complexe de senteurs herbacée du maquis méditerranéen, d'agrumes et minérales. La bouche est bien équilibrée entre la structure aromatique de la malvasia et l'acidité marine du carricante. La finale est longue est d'une très belle sapidité.
Servir sur	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Lipari (Iles Eoliennes) - Climat méditerranée chaud tempéré, importantes excursions thermiques entre jour et nuit, ventilé - Terrain sablonneux et volcanique, profond, fertile et riche de microéléments - 350 m d'altitude - Alberello
Rendement	9.000 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte
Vinification	Presse directe des raisins. Aucune clarification des moûts, uniquement décantation statique à 16°C. Fermentation à 20°C en cuves inox pour la malvasia et en barriques de 3ème et 4ème passage pour le carricante avec battonage et élevage sur lies pendant environ 6 mois. Transvasements répétitifs pour un collage naturel du vin et mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Malvasia en cuve inox et Carricante 6 mois en barriques de 3ème et 4ème passage. 2 mois de bouteille.
Analytique	Alc. Vol. 12,50%
Recensentscores	Robert Parker: 91 Ian D'Agata: 90