LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bianco Porticello
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	40% moscato, 60% carricante
Alcohol percentage	12,00% 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 Porticello a une couleur jaune léger au reflets verts. Le nez est herbacé, floral et fruité. La bouche est fraîche, équilibrée, avec une belle acidité et une finale fruitée.
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
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 16°C en cuves inox. Maturation du carricante en foudres de 30hl avec batonnage pendant 4 mois. Transvasements répétitifs pour un collage naturel du vin et mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Carricante 4 mois en foudres de 30hl. 1 mois en bouteille
Analytique	Alc. Vol. 12,00%
Recensentscores	Robert Parker: 91