LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Corinto
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% corinto nero
Alcohol percentage	13,50% 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.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la 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	7.000 pieds/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte.
Vinification	Presse des raisins entiers et égrappés. Vinification en rouge sans contrôle de la température, avec une longue macération du vin sur peaux et une partie des grappes entières non égrappées. Soutirage et transvasement du vin en foudres pour la malolactique. Après 8 mois le vin retourne en inox. Pas de clarification, uniquement une décantation statique et des transvasements répétitifs pour rendre le vin naturellement limpide avant la mise en bouteille.
Elevage	12 mois en vieux foudres
Analytique	Alc. Vol. 13,50%