LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosa Caolino
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	40% nero d'avola, 60% corinto nero
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 Rosa Caolino a une couleur rose léger aux reflets saumonés brillants. Le nez développe des arômes délicats de roses, de maquis méditerranéen et minéraux. La bouche est délicate et sapide. La belle acidité enchante le palais et laisse une bouche bien nette et fraîche.
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, plats épicés, 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	Pressage direct des raisins dans une presse pneumatique. Aucune clarification des moûts, seulement décantation statique à 16°C, fermentation à environ 20° dans des cuves en acier, permanence sur les lies pendant environ 3 mois. Transvasements répétés pour la clarification naturelle du vin et sa mise en bouteilles.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc. 12%
Recensentscores	Ian D'Agata: 91