LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bianco Pomice
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	40% carricante, 60% malvasia delle lipari
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Wijndomein Tenuta di Castellaro op Lipari - het belangrijkste eiland van de Eolische archipel in de buurt van Sicilië-is ontstaan uit het moedige herstel van de vulkanische grond en de zorgvuldige selectie van de oudste inheemse wijnstokken van de archipel. De wijngaarden, strikt organisch en geheel gecultiveerd volgens de Etna-Alberello-methode, produceren een verscheidenheid aan natuurlijke blends met enorm kwalitatief potentieel. Bianco Pormice heeft een lichtgele kleur met groene reflecties. Complexe neus met hints van mediterraanse kruiden, pompelmoes en mineralien. Evenwichtige smaak met mooie balans tussen de aroimatische structuur van de malvasia en de zilte zuren van de carricante. Lange en sappige finale.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Lipari (Eolische eilanden) - warm gematigd mediterraan klimaat, belangrijke thermische excursies tussen dag en nacht, geventileerd - zanderig en vulkanisch terrein, diep, vruchtbaar en rijk aan micro-elementen - 350 m hoogte - Alberello
Opbrengst	9.000 stokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig met een selectie van druiven tijdens de oogst
Vinificatie	Directe persing van de druiven. Geen verduidelijking van de most, alleen statische decantatie bij 16°C. Fermentatie bij 20°C in roestvrijstalen vaten voor Malvasia en in vaten van 3e en 4e passage voor carricante met het dorsen en fokken sur lies gedurende ongeveer 6 maanden. Repetitieve overheveling voor een natuurlijke collage en botteling van de wijn.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Malvasia in roestvrijstaal vaten en Carricante 6 maanden in vaten van 3e en 4e passage. Twee maanden op fles.
Analytisch	Alc. Vol. 12,50%
Recensentscores	Robert Parker: 91 Ian D'Agata: 90