LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bianco Porticello
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	40% moscato, 60% carricante
Alcohol percentage	12,00% 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. De Bianco Porticello heeft een lichtgele kleur met groene reflecties. De neus is kruidachtig, bloemig en fruitig. De mond is fris en evenwichtig, met een mooie zuurtegraad en een fruitige finale.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels
Oorsprong	Lipari (Eolische eilanden) - Warm gematigd mediterraan klimaat, belangrijke thermische excursies tussen dag en nacht, geventileerd - Zand en vulkanisch terrein, diep, vruchtbaar en rijk aan micro-elementen - 350 m hoogte - Alberello
Opbrengst	9.000 wijnstokken/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 bezinking op 16°C. Fermentatie bij 16°C in roestvaste stalen vaten. Rijping van carricante in 30hl tonnen met 4 maanden rijping. Repetitief overtappen voor een natuurlijke collage van wijn en botteling.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Carricante 4 maanden in tonnen van 30hl. 1 maand in de fles
Analytisch	Alc. Vol. 12,00%
Recensentscores	Robert Parker: 91