LICATA
WIJNFICHE

Naam	Corinto
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% corinto nero
Alcohol percentage	13,50% 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.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
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 microelementen - 350 m hoogte - Alberello
Opbrengst	7.000 stokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatig met een selectie van de druiven tijdens de oogst.
Vinificatie	Zowel niet-ontriste als ontriste druiven worden geperst. Rodewijn vinificatie zonder temperatuurcontrole met een maceratie van 10 dagen op de schillen. in Franse barriques. Hierna gaat de wijn in houten fouders waarin de maloactische gisting zal plaats vinden. De wijn zal hierin ook 1 jaar rijpen. Geen clarificatie, enkele een statische decantering en een aantal overhevelingen om de wijn op een natuurlijke manier helder te krijgen voor de botteling.
Opvoeding	1 jaar in oude vaten
Analytisch	Alc. Vol. 13,50%