



TENUTA DI
CASTELLARO



Bianco Pomice

QUALIFICA

Bianco secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Temperato caldo mediterraneo, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte. Ventilato.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi.

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

70 q/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2008

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve in pressa pneumatica, successiva decantazione statica a 10-12°C per illimpidire il mosto, fermentazione a 16-18°C in serbatoi di acciaio (Malvasia) e barriques di 3°/4° passaggio (Carricante) con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 8/10 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo scarico, con accesi riflessi verdi, al naso predominano sentori erbacei di macchia mediterranea, leggermente agrumati, minerale e salmastro. Il gusto è di grande equilibrio tra la struttura. Unisce la carica aromatica della Malvasia con l'acidità marina del Carricante. Persistenza sapida esaltante.

Gli aromi inebrianti della Malvasia delle Lipari si sposano naturalmente con la fresca carezza minerale del Carricante, per creare un gusto dove il concetto di equilibrio si fa archetipo di una complessa eleganza tutta eoliana. Un vino al contempo verticale e mediterraneo, uguale solo a sé stesso. Questo è il Bianco Pomice.