



*Dedicato a una delle più note spiagge di Lipari, il Porticello è un bianco in cui la trama aromatica del Moscato Bianco incontra la verticalità e le note di iodio del Carricante, in un contrasto che crea profumi floreali e un sapore sapido e rinfrescante, e che allunga il ricordo di un'estate alle Isole Eolie.*

# Bianco Porticello

## 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

Carricante 60%, Moscato Bianco 40%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

## CEPPI PER ETTARO

7.000

## RESA PER ETTARO

70 q/ha

## PRIMA ANNATA PRODOTTA

2016

## 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 con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

**Questo vino contiene solfiti.**

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 4 mesi

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 5 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore paglierino vivace e sfumature verdi brillanti. All'olfatto, emergono principalmente note fruttate con accenni di artemisia e mela. In bocca, si apprezza la freschezza e l'equilibrio floreale, con una piacevole acidità e un retrogusto fruttato persistente.