



Prende il nome dalla forma geografica dell'arcipelago delle Eolie, che disegna una lettera Ypsilon coricata sul mare, al largo della costa siciliana. Un vino rosso agile e contemporaneo, per una beva spensierata, ma anche per abbinamenti più audaci. È un blend di uve Corinto Nero, Nero d'Avola e Alicante coltivate ad alberello sulla piana di Castellaro, a 350 metri sopra al mare eoliano.

Ypsilon

QUALIFICA

Rosso secco

DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Rosso

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

Corinto Nero, Nero d'Avola, Alicante

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

Le uve diraspate vengono fermentate dai lieviti naturalmente presenti sulle uve, al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato in contenitori di acciaio dove affina e volge la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene sempre in acciaio per circa 1 anno. Il vino non è sottoposto a nessuna chiarifica, solo decantazione statica prima dell'imbottigliamento.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 9 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Minimo 5 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta con un colore rosso violaceo e offre tipici aromi di frutti rossi e spezie. In bocca è avvolgente e fresco, con un tannino elegante e una buona persistenza gustativa.