



Marsili Bianco

QUALIFICA

Bianco Frizzante

METODO

Ancestrale

ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

CLIMA

Mediterraneo e continentale, molto ventilato, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

TERRENO

Sabbioso vulcanico, fertile e ricco in microelementi minerali di origine vulcanica.

ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

VITIGNI

Moscato Bianco 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con sistema a quinconce 1,2 x 1,2 m

CEPPI PER ETTARO

7.000

RESA PER ETTARO

70 q/ha

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2021

VENDEMMIA

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

VINIFICAZIONE

Pigiatura diretta delle uve in maniera soffice, illimpidimento del mosto con chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Messo in bottiglia prima della chiusura della fermentazione alcolica.

Questo vino contiene solfiti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

5 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di colore giallo paglierino leggermente velato con bollicine leggere e persistenti. Al naso, sono evidenti le note di lievito e crosta di pane, con aromi di scorza di mandarino e biancospino. Il gusto è dinamico, vibrante e saporito, con una trama aromatica intrecciata con sfumature minerali e note erbacee.

Il Moscato Bianco è una varietà aromatica che si presta benissimo alla tecnica della rifermentazione in bottiglia, e che in questo vino gioioso e un po' inconsueto, riesce a preservare quella rustica artigianalità che dal principio volevamo in una bollicina spensierata come questa.

Prende il nome dal vulcano attivo più esteso d'Europa, anch'esso parte dell'arco insulare eoliano, seppure sommerso dal mare...