



## NOTE DI BIANCO 2020



**Productor:** Alessandro Viola

**Región:** Sicilia

**Tipo:** Blanco

**Factor Funk:** Medio

**Sulfitos Totales:** 19 mg/l

**Producción anual (botellas):** 20,000

**Variedades:** 100% Grillo

**Viticultura:** El viñedo se encuentra en una pendiente orientada al noroeste que está a unos 220 metros sobre el nivel del mar. Esta posición proporciona una fresca brisa marina que mantiene las uvas protegidas de los calurosos veranos sicilianos. Los viñedos se cultivan orgánicamente y de acuerdo con principios biodinámicos. Los herbicidas y fertilizantes no se usan ya que Alessandro cree que la tierra puede manejarse sola. La interferencia interrumpiría el equilibrio natural de la tierra.

**Altitud:** 220

**Tipo de Suelo:** Arcilla

**Vinificación:** El estilo de vinificación de Alessandro es simple: use solo las mejores uvas y se obtendrá un buen vino. Después de la fermentación espontánea con levaduras autóctonas, el vino madura en lías durante seis meses en acero.

**Notas de Degustación:** Este vino blanco seco hecho con 100% Grillo cae fácilmente en la categoría de vino naranja. Se macera con el mosto y después se añeja 7 meses en barricones de castaño. Este proceso le proporciona al vino unas notas casi saladas, con un profundo cuerpo y un dejo oxidado delicioso.

**Maridaje:** Pescado a la sal, sashimi, un espagueti con bottarga.

[www.vinosenteros.mx](http://www.vinosenteros.mx)

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx  
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx