



SINFONIA DI GRILLO 2018



Productor: Alessandro Viola

Región: Sicilia

Tipo: Naranja

Factor Funk: Alto

Solfitos Totales: 8 mg/l

Producción anual (botellas): 5,000

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 mosto se macera en las cáscaras durante 6 días en tanques de acero. Después de la fermentación, se madura en barricas de castaño durante 7 meses.

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 de 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: Platos con mucho umami como hongos shiitake con soya, erizo, cualquier cosa con miso. Un buen mac and cheese con quesos fuertes.

www.vinosenteros.mx

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