



Note di Bianco

Productor: Alessandro Viola

100% Grillo • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Terre Siciliane IGP

Tipo de vino: Vino Blanco
Región: Sicilia, Italia
Classy o Funky: Funk Medio
Grado alcohólico: 12%

Edad de las vides: 15 años
Producción anual: 20,000 (botellas)
Altitud: 220 metros
Suelo: Arcilla

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.

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 CATA:

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.