



# Sinfonia di Bianco

Productor: Alessandro Viola

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

**Tipo de vino:** Naranja  
**Región:** Sicilia, Italia  
**Classy o Funky:** Funk Alto  
**Grado alcohólico:** 13%

**Edad de las vides:**  
**Producción anual:** 5,000 (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 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 CATA:

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 proces le proporciona al vino unas notas casi saladas, con un profundo cuerpo y un dejo oxidado delicioso.

## MARIDAJE:

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