VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Sinfonia di Bianco

Productor: Alessandro Viola

100% Grillo · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Terre Siciliane IGP

Tipo de Vino: Vino Naranja

Region: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Alto

Grado Alcoholico: 13.5 %

Produccion anual: 5000 (Botellas).

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 pieles 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 facilmente 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 retrogusto 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.