

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Bianco Porticello
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2027
<b>Producteur</b>	Tenuta di Castellaro
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Terre Siciliane
<b>Cépages</b>	40% moscato, 60% carricante
<b>Description</b>	<p>Vignoble Tenuta di Castellaro à Lipari, l'île principale de l'archipel des Eoliennes près de la Sicile, est née de la reprise courageuse du sol volcanique et la sélection minutieuse des vignes indigènes les plus anciennes de l'archipel. Les vignes, strictement organiques et complètement cultivées selon la méthode Etna Alberello, produisent une variété de vins naturels avec un potentiel de qualité énorme.</p> <p>Le Bianco Porticello a une couleur jaune léger au reflets verts. Le nez est herbacé, floral et fruité. La bouche est fraîche, équilibrée, avec une belle acidité et une finale fruitée.</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, fromages doux
<b>Origine</b>	Lipari (Iles Eoliennes) - Climat méditerranée chaud tempéré, importantes excursions thermiques entre jour et nuit, ventilé - Terrain sablonneux et volcanique, profond, fertile et riche de microéléments - 350 m d'altitude - Alberello.
<b>Rendement</b>	7.000 pieds/ha
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte.
<b>Vinification</b>	Presse directe des raisins. Aucune clarification des moûts, uniquement décantation statique à 16°C. Fermentation à 16°C en cuves inox. Maturation du carricante en foudres de 30hl avec batonnage pendant 4 mois. Transvasements répétés pour un collage naturel du vin et mise en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	Carricante 4 mois en foudres de 30 hl 1 mois en bouteille.



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)