

Nom	Corinto
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, plutôt minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% corinto nero
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	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. Le Corinto a une couleur violette intense. Dans les arômes, on trouve beaucoup de fruits rouges mûrs, d'épices, un soupçon de poivre vert et de réglisse. La bouche est fraîche et juteuse, les tannins agréables et la finale harmonieuse.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	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.
Rendement	7.000 pieds/ha.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle avec une sélection des raisins durant la récolte.
Vinification	Presse des raisins entiers et égrappés. Vinification en rouge sans contrôle de la température, avec une longue macération du vin sur peaux et une partie des grappes entières non égrappées. Soutirage et transvasement du vin en foudres pour la malolactique. Après 8 mois le vin retourne en inox. Pas de clarification, uniquement une décantation statique et des transvasements répétitifs pour rendre le vin naturellement limpide avant la mise en bouteille.
Elevage	12 mois en vieux foudres.
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 92 Monica Lerner, robertparker.com: 91

