

Nom	Eùxenos
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Tenuta di Castellaro
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% malvasia delle lipari
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. L'Eùxenos présente une robe jaune paille profond aux reflets dorés. Le nez est intense et vif, avec des notes de pêche blanche mûre, de fruits confits, d'amandes grillées, de thym et d'herbes sauvages. La bouche est riche et veloutée avec d'agréables notes fruitées. Bel équilibre entre acidité et minéralité.
Servir sur	fromages puissants ou vieillis, fromages bleus, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Vignobles à Lipari à une altitude de 350 m. Climat méditerranéen et continental, très venteux, avec des écarts de température importants entre le jour et la nuit. Sol fertile de sable volcanique, riche en spores et en minéraux volcaniques.
Rendement	7.000 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre.
Vinification	L'égrappage et le foulage doux des raisins sont suivis d'une fermentation naturelle dans une amphore cocchiopesto sans ajout de levure. La fermentation et la macération avec le chapeau immergé se poursuivent pendant environ 80 jours.
Elevage	10 mois en amphores.
Notes des critiques	Monica Lerner, robertparker.com: 92

