

Naam	Bianco Porticello
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	40% moscato, 60% carricante
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Wijndomein Tenuta di Castellaro op Lipari - het belangrijkste eiland van de Eolische archipel in de buurt van Sicilië-is ontstaan uit het moedige herstel van de vulkanische grond en de zorgvuldige selectie van de oudste inheemse wijnstokken van de archipel. De wijngaarden, strikt organisch en geheel gecultiveerd volgens de Etna-Alberello-methode, produceren een verscheidenheid aan natuurlijke blends met enorm kwalitatief potentieel. De Bianco Porticello heeft een lichtgele kleur met groene reflecties. De neus is kruidachtig, bloemig en fruitig. De mond is fris en evenwichtig, met een mooie zuurtegraad en een fruitige finale.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Lipari (Eolische eilanden) - Warm gematigd mediterraan klimaat, belangrijke thermische excursies tussen dag en nacht, geventileerd - Zand en vulkanisch terrein, diep, vruchtbaar en rijk aan micro-elementen - 350 m hoogte - Alberello.
Opbrengst	7.000 wijnstokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Manueel.
Vinificatie	Directe persing van de druiven. Geen klaring van de most, alleen statische decantering bij 16°C. Fermentatie bij 16°C in roestvrijstalen vaten. Rijping van de carricante in 30hl kuipen met batonnage gedurende 4 maanden. Herhaaldelijk decanteren voor een natuurlijke vinificatie van de wijn en botteling.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 maanden in eiken tonnen van 30 hl gevolgd door 1 maand flesrijping.

