

Naam	Eùxenos
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	100% malvasia delle lipari
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 Eùxenos heeft een diep strogele kleur met gouden reflecties. Intens en levendig in de neus met hints van rijpe witte perzik, gekonfijt fruit, geroosterde amandelen, tijm en wilde kruiden. Vol en fluweelachtig in de mond met een aangename, fruitige toets. Mooi evenwicht tussen zuren en mineraliteit.
Serveren bij	krachtige of belegen kaas, schimmelkazen, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Wijngaarden in Lipari op een hoogte van 350m. Mediterraan en continentaal klimaat, zeer winderig, met aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Vruchtbare bodem van vulkanisch zand, rijk aan sporen en vulkanische mineralen.
Opbrengst	7.000 wijnstokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	10 laatste dagen van september.
Vinificatie	De druiven worden ontsleed en zachtjes gekneusd, gevolgd door een natuurlijke gisting in een cocchiopesto-amfoor zonder toegevoegde gist. De gisting en maceratie met ondergedompelde kap duren ongeveer 80 dagen.
Opvoeding	10 maanden in amforen.
Recensentscores	Monica Larner, robertparker.com: 92

