

Naam	Rosa Caolino
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Tenuta di Castellaro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Terre Siciliane
Druivensoorten	40% nero d'avola, 60% corinto nero
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 Rosé Caolino heeft een licht zalmrose kleur. De neus bevat delicate aroma's van rozen, mediterane kruiden en mineralen. De smaak is sappig en elegant. Leuke aciditeit met een zeer fijne en sappige afdronk.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, kruidige schotels, wit vlees zonder saus
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 microelementen - 350 m hoogte - Alberello.
Opbrengst	7.000 stikken/ha.
Oogst	Handmatig met een selectie van de druiven tijdens de oogst.
Vinificatie	Directe persing van de druiven in een pneumatische pers. Geen verduidelijking van de most, alleen statische persing op 10-12°C, fermentatie op ongeveer 16 graden in stalen vaten, permanent sur lies voor ongeveer 6 maanden. Herhaalde overpompen voor de natuurlijke verduidelijking van de wijn en debotteling.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden sur lies.

