



La Vigna di Gioacchino



Denominazione

Terre Siciliane IGP



Vitigno

90% Carricante
10% Catarratto, Minella e Inzolia

Zona di Produzione

versante Nord Etna, comune Solicchiata (CT)

Vigneti

Età media 60 anni



Vinificazione

Diraspatura, 2 giorni di macerazione e poi pressatura. Fermentazione spontanea in tonneau usati per circa 15 giorni. Il vino rimane sulle fecce per tutto il periodo della malolattica e dopo 5 mesi si effettua la decantazione



Invecchiamento

5 mesi in tonneau usati e 4 mesi in acciaio



Abbinamenti

Sformati di verdure, primi piatti di pesce



Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati



Note di agrumi tra cui cedro, scorza di arancia, arricchito da sensazioni iodate e fumè con richiami di erbe mediterranee



Struttura e sapidità, la freschezza accompagna il sorso nel finale elegante di buona persistenza