

MARENEVE

Denominazione

Terre Siciliane IGP

Uve

Riesling, Gewurztraminer, Grecanico e una piccola parte di Chenin Blanc e Carricante

Vigneto

Vigna sperimentale in località Contrada Nave, Bronte, 1200 m slm

Fermentazione

In acciaio. La malolattica non è stata svolta.

Maturazione

6 mesi sulle fecce fini

Affinamento

3 mesi circa in bottiglia

Esame organolettico

Bianco brillante con sfumature verdoline. Profumi intensi e lievemente aromatici di frutta tropicale fresca, muschio bianco, granita al limone, pietra lavica e sale.

Al palato è aromatico, estremamente fresco e verticale, salino e molto persistente.

Ricorda la freschezza della neve e la salinità del Mediterraneo.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina bene a piatti di pesce crudo, crostacei e primi di pasta all'uovo con calamaretti e frutti di mare.

Federico Graziani

FEDERICO GRAZIANI

Fraz. Passopisciaro

Castiglione di Sicilia (CT)

Italy

