

BIANCO PORTICELLO



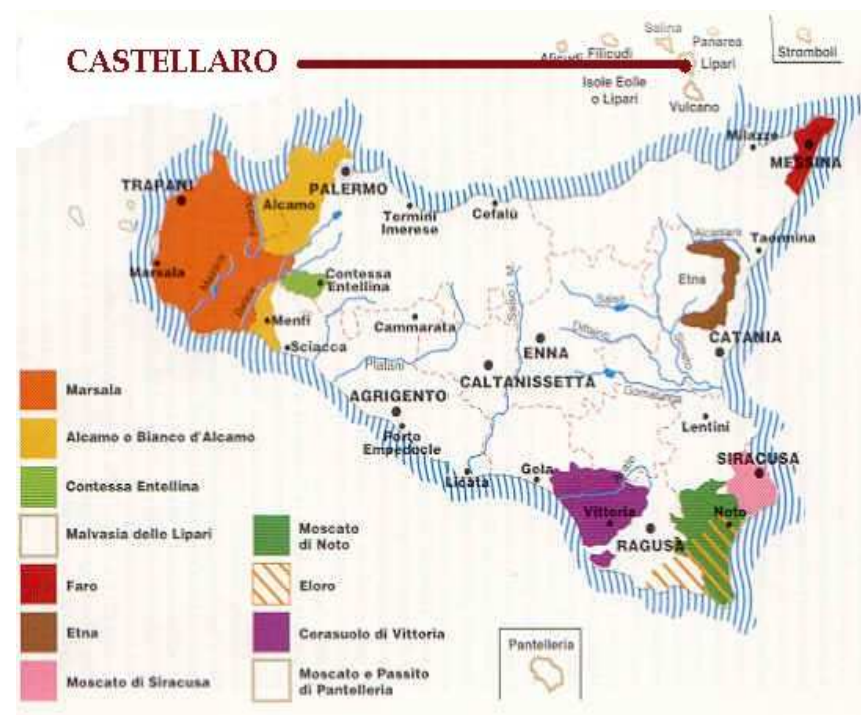
TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino
Frazione Quatropiani
98055 Lipari (Messina)
Site internet : tenutadicastellaro.it



Dénomination :	TERRE SICILIANE I G T
Encépagement :	60% Carricante et 40% Moscato
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables volcaniques riches en oligo-éléments
Altitude et exposition :	150 M nord-est terrasse sur mer
Rendement :	55 hectolitres:hectares
Vinification :	Carricante en foudres avec batonnage et lies en suspension durant 4 mois. Inox pour le moscato
Affinage :	3 mois en bouteille
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets verts, au nez c'est assez floral avec notes de pomme et pêche agréables. La bouche est vive et assez ample en même temps, une belle trame minérale bien présente et une acidité mordante et charmeuse. Finale fruitée délicate.
Mariage mets-vins :	Avec des entrées ou des pâtes à base de poissons même un peu relevés ou sinon apéritif également

VIGNOBLE DE SICILE



BIANCO POMICE



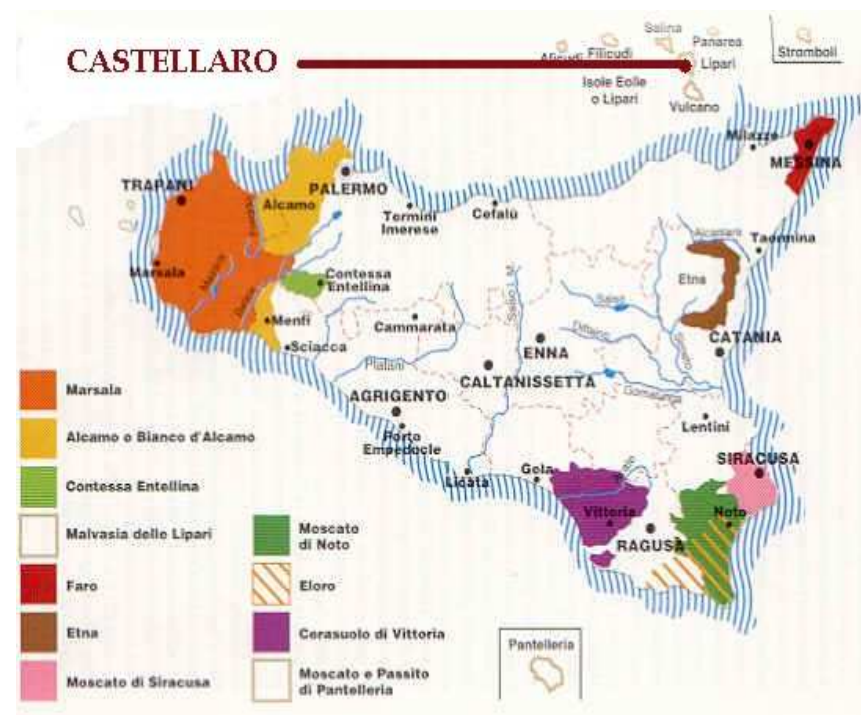
TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino
Frazione Quatropiani
98055 Lipari (Messina)
Site internet : tenutadicastellaro.it



Dénomination :	TERRE SICILIANE I G T
Encépagement :	40% Carricante et 60% Malvasia
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables volcaniques riches en oligo-éléments
Altitude et exposition :	350 M nord
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Carricante en barriques de 3° passage avec batonnage et lies en suspension durant 6 mois. Inox pour la Malvasia
Affinage :	3 mois en bouteille
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe or pâle, nez expressif avec notes de maquis méditerranéen et minéralité vivifiante. En bouche c'est bien structuré mais surtout très élégant avec une magnifique expression de terroir avec beaucoup de complexité et une persistance sapide exaltante...
Mariage mets-vins :	Avec des entrées ou des pâtes à base de poissons même un peu relevés ou sinon apéritif également

VIGNOBLE DE SICILE



ETNA "Ottava Isola"

TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino

Frazione Quatropiani

98055 Lipari (Messina)

Site internet : tenutadicastellaro.it

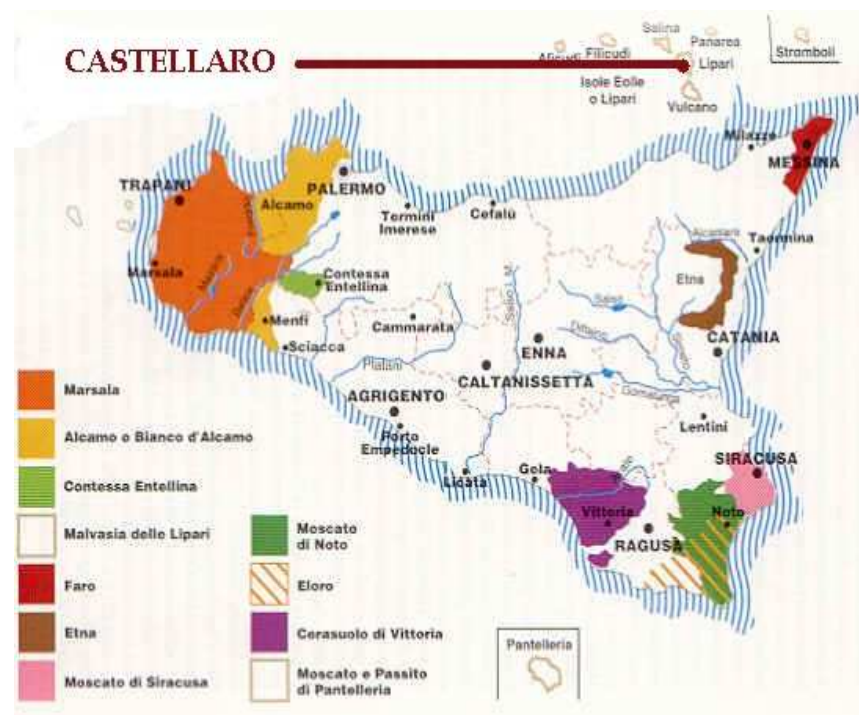


Sicile



Dénomination :	ETNA ROSSO D O C
Encépagement :	80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables volcaniques riches en oligo-éléments
Altitude et exposition :	350 M nord en Alberello
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Alcoolique en barriques de 2 ^o passage puis malolactique en tonneaux de 500L. Une partie de la vendange est non égrappée
Affinage :	1 an en tonneaux 500 L
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe typée de style pinot noir, nez délicat et subtil avec notes de sous bois et fleurs séchées. En bouche on sent la tonalité volcanique bien présente avec notes fumées, une belle complexité aromatique et variée, une minéralité agréable et une persistance remarquable !
Mariage mets-vins :	Avec des plats de Pâtes à la viande, des plats de gibiers à plumes, des viandes rouges mijotées

VIGNOBLE DE SICILE



CORINTO



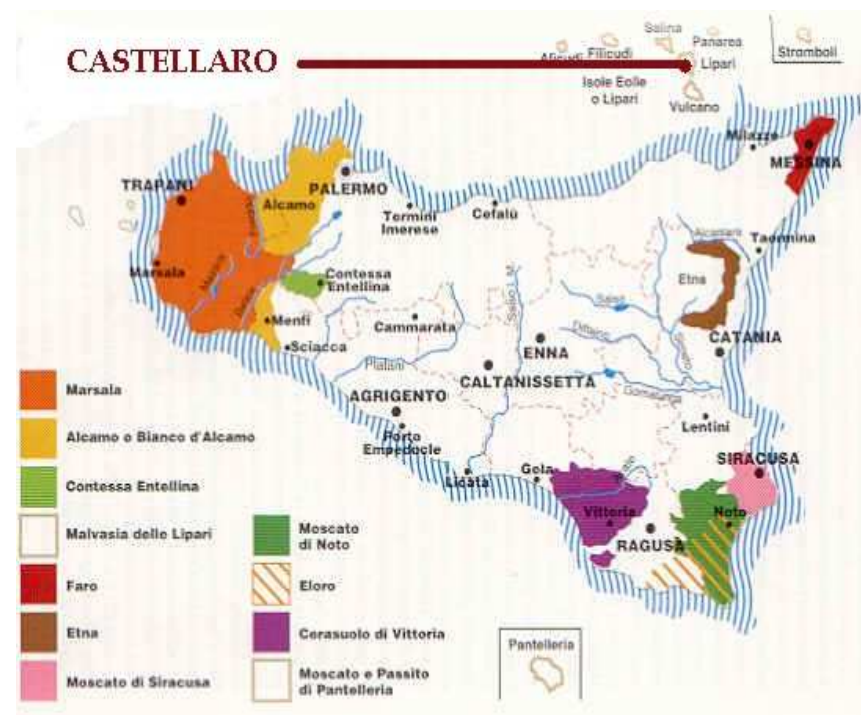
TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino
Frazione Quatropiani
98055 Lipari (Messina)
Site internet : tenutadicastellaro.it



Dénomination :	TERRE SICILIANE I G T
Encépagement :	100% Corinto Nero
Nombre bouteilles produites :	2.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables volcaniques riches en oligo-éléments
Altitude et exposition :	350 M nord
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Alcoolique en barriques de 2° passage puis malolactique en tonneaux de 500L
Affinage :	1 an en tonneaux 500 L
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets violets, nez épicé avec notes réglissées délicates. En bouche c'est original avec sapidité bien présente, des notes de fruits mûres agréables avec un caractère un peu épicé et toujours une belle trame minérale.
Mariage mets-vins :	Avec des poissons de roche relevés avec de la tomate par exemple, des plats de gibiers à plumes.

VIGNOBLE DE SICILE



NERO OSSIDIANA



TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino

Frazione Quatropiani

98055 Lipari (Messina)

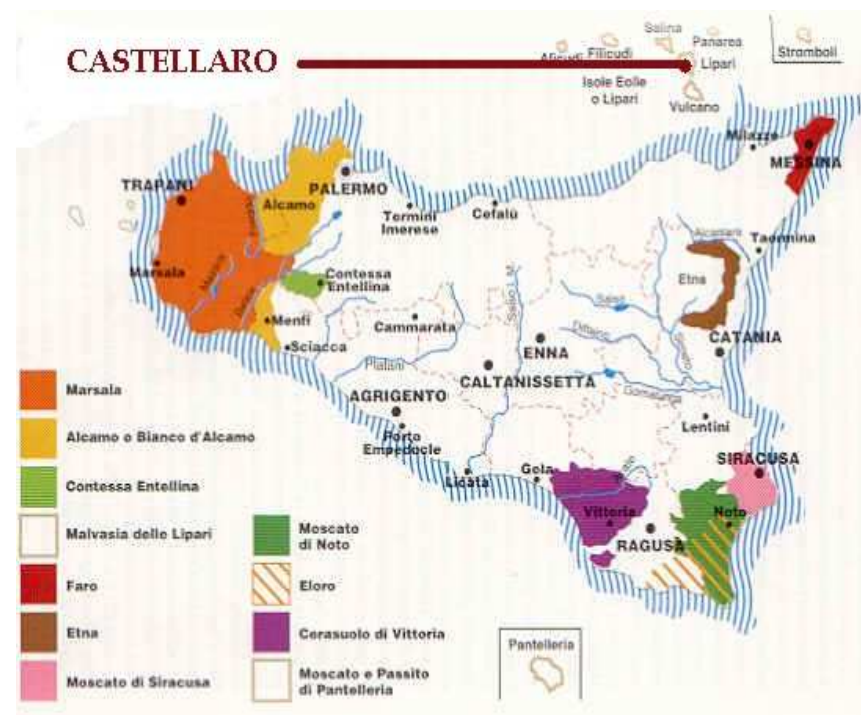
Site internet : tenutadicastellaro.it

Sicile



Dénomination :	TERRE SICILIANE I G T
Encépagement :	70% Corinto Nero et 30% Nero d'Avola
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables volcaniques riches en oligo-éléments
Altitude et exposition :	350 M nord
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Longue macération avec les peaux en grappes entières avec partie non éraflée, malolactiques en foudres
Affinage :	1 an en cuves inox
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe soutenue assez brillante, nez fruité avec notes de cerise et épices diverses En bouche c'est gourmand et très original au niveau olfactif de part le caractère du Corinto et le terroir volcanique qui apporte beaucoup de fraîcheur naturelle à ce très beau vin.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes blanches ou plats de poissons mijotés

VIGNOBLE DE SICILE



MALVASIA DELLE LIPARI

TENUTA DI CASTELLARO

Via Caolino
Frazione Quatropiani
98055 Lipari (Messina)
Site internet : tenutadicastellaro.it



Dénomination :	MALVASIA DELLE LIPARI D O C
Encépagement :	95% Malvasia et 5% Corinto
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables volcaniques riches en oligo-éléments
Altitude et exposition :	150 M nord-est terrasse sur mer
Rendement :	25 hectolitres:hectares
Vinification :	Passerillage 15 jours au soleil puis fermentation alcoolique très lente en foudres
Affinage :	2 mois en cuve inox et 6 mois en bouteille
Garde :	10 à 30 ans
Dégustation :	Robe jaune dorée brillante, nez magnifique d'abricots légèrement confits, figes et fleur de sureau. Bouche parfaite avec un équilibre sucre et acidité de très haut niveau, arômes toujours aussi envoûtant et finale persistante...
Mariage mets-vins :	Avec des fromages gras et piquants ou simplement en tant que vin de méditation

VIGNOBLE DE SICILE

