

# ARANCINO

## BIANCO MACERATO

Un orange dallo stile antico e nuovo allo stesso tempo. L'“Arancino” di Caruso & Minini, bianco macerato, è il risultato di una vendemmia condotta a mano durante i primi giorni di settembre.

La peculiarità riguarda il processo di vinificazione che segue – in parte - lo stile dei rossi, ovvero con macerazione del mosto a contatto con le bucce; poi, una criomacerazione a temperatura controllata, l'illimpidimento statico e l'affinamento in acciaio. Un vino biologico deciso e importante che si contraddistingue per un corredo aromatico a base di agrumi canditi ed erbe tipiche del mediterraneo. Al palato salinità e tannicità si armonizzano con una bella freschezza, donando un finale elegante e persistente.

### DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

### ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo dorato con tenui riflessi ramati.

PROFUMO: Al naso è intenso, con sentori di agrumi canditi e di erbe tipiche del mediterraneo.

GUSTO: Al palato, la salinità e la tannicità si armonizzano con l'estrema freschezza, donando un finale elegante e persistente.

### COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Vino a tutto pasto, accompagna benissimo aperitivi a base di molluschi e crostacei, piatti di pesce, foie gras, formaggi erborinati e carni bianche.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

### SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Arancino, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

### DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Catarratto principalmente

UBICAZIONE VIGNETO: Areele marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Primi giorni di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

### DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cantina dove vengono diraspatis e pigiati. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti nelle bucce. La successiva macerazione si protrae per oltre 20 giorni ad una temperatura controllata di 15 gradi. In questa fase le bucce cedono lentamente al vino colore, struttura e aromi.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

COLLEZIONE  
I FLOREALI

