

ZINO



Località: Zino nasce da un progetto agricolo nell'isola di Pantelleria. Abbiamo recuperato un ettaro abbandonato di vigne di circa 60 anni.

Regione: Sicilia

Paese: Italia

Vitigno: 100% Moscato di Alessandria

Terreno: terreno di origine vulcanica, ricco di pietra pomice e sabbia

Densità: 4000 piante/Ha

Produzione annua: circa 1500 bottiglie

Sistema di allevamento: alberello

Vinificazione e affinamento: alleviamo le viti nell'isola di Pantelleria e dopo la raccolta le uve vengono portate nella nostra cantina in Toscana e qui lavorate. La fermentazione è spontanea e inizia in mastelle aperte con 5 giorni di contatto con le bucce. Dopo la svinatura il vino conclude le fermentazioni in cemento, con batonnage sulle proprie fecce fini ogni 7 giorni. L'affinamento avviene in anfora Tava per 6 mesi e successivo riposo in bottiglia per altri 6 mesi.

Note di degustazione:

Al naso è piacevolmente aromatico e fragrante, con note di rosa canina, elicriso, albicocca, fiori di sambuco, rosmarino e mandorla. Al palato è invece sapido, minerale e diretto. Un vino mediterraneo, che racchiude i profumi e i sapori dell'isola.