



Eughenos Raggio di Sole 2018

Cantina: Azienda Agricola Di Cato

Denominazione: Terre Aquilane IGP

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Malvasia

Certificati: Biologico

Denominazione: Terre Aquilane IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 32 mg/l

Affinamento: 5 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Primi Piatti di Carne

Bottiglie prodotte: 600

Invecchiamento: fino al 2023

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Da un piccolo vigneto di 67 anni interamente innestato in loco su un terreno argilloso nasce Eughenos Raggio di Sole. Una vinificazione in purezza di questo vitigno Malvasia le cui uve sono state raccolte e diraspate totalmente a mano. In un'annata piovosa è stata scelta una fermentazione con breve macerazione sulle bucce a tini aperti per 7 giorni con temperature non controllate e senza aggiunta di lieviti selezionati. In questi giorni abbiamo sono state effettuate follature manuali e rotto gli acini ancora integri. Dopo un primo travaso per eliminare le parti più grossolane il vino ha riposato in acciaio per almeno 5 mesi. La Malvasia Eughenos Raggio di Sole prodotta dall'azienda agricola Di Cato illimpidisce naturalmente per sedimentazione grazie al freddo invernale. Eughenos Raggio di Sole non è stabilizzato, né chiarificato o filtrato ed è stato messo in bottiglia il 21 marzo.

Note di degustazione

La Malvasia Eughenos Raggio di Sole 2018 dell'azienda agricola Di Cato è un vino dalle note di erbe selvatiche aromatiche, fiori di campo, miele, radice di liquirizia, fine, piacevole al palato si presenta secco e sapido dal leggero retrogusto ammandorlato. Consigliamo di abbinare Eughenos Raggio di Sole ad antipasti ma anche a primi piatti importanti come la chitarra al ragù di carne.