



## Egesta 2017

*Cantina:* Aldo Viola

*Denominazione:* Terre Siciliane IGT

*Tipologia:* Orange Wine

*Regione:* Sicilia

*Vitigni:* Altri Vitigni Autorizzati

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Metodo:* Ancestrale

*Denominazione:* Terre Siciliane IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Crostacei, Formaggi Freschi, Frittura di pesce, Grigliata di Pesce, Primi piatti di pesce, Risotti Delicati

*Bottiglie prodotte:* 1200

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

L'Egesta 2017 di Aldo Viola è un Orange Wine ottenuto da una vinificazione ancestrale in vasca di acciaio da un'uva autoctona della provincia di trapani, macerata a lungo a grappolo intero e fermentato sui propri lieviti indigeni. L'Egesta 2017 di Aldo Viola è stato imbottigliato senza pressatura meccanica, ma per gravità. In Fase di imbottigliamento non è stato filtrato o chiarificato. Vino senza solfiti aggiunti. E' possibile che il vino per le sue caratteristiche di vinificazione e imbottigliamento presenti un deposito naturale in bottiglia.

## Note di degustazione

Egesta 2017 di Aldo Viola è un piccolo capolavoro siciliano che se fatto riposare in cantina un paio d'anni raggiungerà il suo apice e potrete degustarlo appieno, in tutte le sue sfaccettature. Di colore dorato leggermente velato con sfumature aranciate, al naso esprime sentori agrumati, canditi, accompagnati da note della macchia mediterranea e un apporto salino, minerale. In bocca è di grande persistenza, ricco e complesso, accogliente e avvolgente. La Sicilia in bottiglia per eccellenza. Versatila anche negli abbinamenti, perfetto con ogni piatto di pesce, dai primi, alle zuppe, alle frittiture, fino anche alle carni bianche e formaggi freschi.