



Krimiso 2017

Cantina: Aldo Viola

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Tipologia: Orange Wine

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Catarratto

Certificati: Biologico

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: minima aggiunta di 20 mg/l
in fase di imbottigliamento

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Grigliata di Pesce, Risotti, Zuppe
di pesce

Bottiglie prodotte: 3000

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il vino Krimiso 2017 di Aldo Viola è ottenuto da una lunga macerazione di uve catarratto per 5 mesi in acciaio inox e fermentate con i propri lieviti indigeni. Krimiso è imbottigliato senza pressatura meccanica, solo per gravità e con lieve filtrazione ed aggiunta di 20 mg/l di solfiti. E' possibile trovare dei depositi sul fondo di bottiglia che dimostrano la naturalezza del vino.

Note di degustazione

Krimiso 2017 di Aldo Viola è di colore giallo dorato con riflessi aranciati. Al naso è armonioso e complesso, con note di salvia, anice ed agrumi, ma anche susine, arance e profumi che ricordano gli aromi della macchia mediterranea. La sua salinità imperante ma non invasiva è accompagnata da una leggera tannicità che accompagna la sua naturale freschezza e la buona acidità. Il Krimiso 2017 di Aldo Viola è perfetto con le preparazioni di pesce saporite come le zuppe o brodetti di pesce.