



Biancoviola 2018

Cantina: Aldo Viola

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Tipologia: Bianco

Regione: Sicilia

Vitigni: Catarratto, Grillo, Grecanico

Certificati: Biologico

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Annata: 2018

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

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

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Crostacei,
Formaggi Freschi, Pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Biancoviola 2018 di Aldo Viola è un vino ottenuto da una vinificazione di uve autoctone con macerazione breve in vasca d'acciaio e fermentato con i propri lieviti indigeni. Biancoviola non è stabilizzato ed è imbottigliato con una leggera filtrazione a una piccola aggiunta di solforosa. Eventuali depositi sul fondo della bottiglia testimoniano la sua naturalezza.

Note di degustazione

Il Biancoviola 2018 di Aldo Viola è di colore giallo paglierino intenso e limpido. Al naso esprime i profumi di frutta gialla matura e le caratteristiche note mediterranee della Sicilia occidentale, ricca in agrumi ed erbe aromatiche, sul finale si percepiscono le note saline del Mediterraneo. In bocca è persistente, piuttosto equilibrato, di grande finezza, succoso, e di ottima freschezza. Se volete andare in Sicilia ma non potete, questo vino vi ci porta con i sensi.