



Macerato I.G.T.

Type	Oranje wijn
Stijl	Medium bodied, Organic
Wijnhuis	Adamo
Regio	Sicilië
Subregio	Alcamo
Druif	Catarratto
Grondsoort	Calciumcarbonaat bestaande uit mariene afzettingen, mergel en zand
Jaartal	2021
Pairings	Groentecaponata
Inhoud	0.75L
Alcohol	13.5%



De rijpe druiven voor de Macerato van Adamo worden met de hand geoogst en vervolgens volledig intact, inclusief de steel, naar de tank geleid. De gisting vindt plaats bij een temperatuur van 16-18 graden Celsius in stalen tanks gedurende ongeveer vijftien dagen. Na de gisting blijft de wijn gedurende een bepaalde periode in de tank om te macereren en te verfijnen op de fijne droesem voordat hij wordt gebotteld. De wijn heeft een gele kleur met gouden reflecties. In de neus zijn er aroma's van wilde bloemen, citrusvruchten en bittere amandelen waarneembaar. De smaak is fluwelig en heeft een lange afdronk. Serveertemperatuur: 10-12° C