



DAL 1697

SANTA TRESA

Rina Ianca Grillo Viognier Sicilia DOC

Rina Ianca fra i nostri vini più premiati nei concorsi internazionali, a dimostrazione che la Sicilia, conosciuta come terra di vini rossi produce grandi vini bianchi.

Uve 70% Grillo, 30% Viognier.

Vendemmia Grillo e Viognier vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg. Viognier verso fine agosto, Grillo verso la prima metà di Settembre.

Vinificazione Le uve raccolte sostano in cella frigo per una notte per abbassarne la temperatura fino a 6-8°C. Il giorno seguente le uve sono delicatamente diraspate e pressate in maniera estremamente soffice, così da ottenere il mosto fiore di altissima qualità. Il mosto sosta una notte in vasca attorno ai 10°C al fine di permettere la naturale sedimentazione statica di tutte le particelle solide in esso contenute, dopo di che fermenta ad una temperatura di circa 17-19°C per 10-12 giorni.

Affinamento Dopo la fermentazione le due varietà vengono riunite per l'affinamento sur lies per almeno 4 mesi con frequenti movimentazioni delle fecce nobili.

Note di degustazione Rina Ianca unisce il Grillo, varietà autoctona siciliana per eccellenza, con il Viognier, vitigno francese che a Santa Tresa ha trovato le condizioni climatiche ideali. La mineralità e freschezza del Grillo si uniscono all'intensità e lo spessore del Viognier. Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso prevalgono le note di frutta bianca, come la pesca e agrumi. Al palato domina la sapidità e la larghezza sempre bilanciate dall'ottima acidità, la chiusura è dolce con un retrogusto di nettarine.

Abbinamento Rina Ianca si abbina ad antipasti di pesce e molluschi, a primi piatti con condimenti di pesce e verdure, a secondi di pesce e crostacei e a salumi. Va servito ad una temperatura di 10-12°C.



Omaggio all'arte dei tessuti normanni. I motivi sono ripresi dal regale mantello di Ruggero II, fondatore del Regno di Sicilia che accoglieva alla sua corte i migliori uomini di tutto il mondo e conosciuto, senza distinzione di religione, etnia o lingua.

