

Biancammare

Il gusto del mare / *The taste of the sea*

Contrada Corleo - Petrosino

Da un vigneto a **30 metri dal mare** nasce nel 2012 una nuova idea di vino, dalla **bassa gradazione alcolica e senza solfiti aggiunti**, scelte pionieristiche per quei tempi. La costa è protetta dalla posidonia oceanica, alga tipica delle nostre zone, talvolta portata tra le viti dallo Scirocco da sud-est e ricondotta alle coste dal Maestrale da nord-ovest.

Le uve vengono raccolte nelle prime settimane di agosto. Il mosto fermenta in **acciaio** dove resta **un giorno a contatto con le bucce** e dove continua la maturazione fino **all'imbottigliamento** nel mese di **marzo**.

La vicinanza al mare dona al vino sensazioni salmastre amplificate da una marcata acidità.

*Nino makes this **low alcohol** wine **without adding sulphites** since the first vintage in 2012 starting a new trend in wine making that has grown until today.*

*The vines are **30 meters away from the sea**. Scirocco, the south-east wind, spreads the oceanic Posidonia, a typical seaweed from the area, through the field; Maestrale wind, its counterpart, takes it back to the shore. We harvest the grapes during the first weeks of August. Fermentation occurs in **steel** tanks where the wine **goes through skin contact for one day**, then the wine **matures until March**.*

The wine is rich of brackish aromas and its strong acidity enhances the saltiness.



▶ Si consiglia di abbinarlo a del pane tostato con burro e alici e crudi di mare.

▶ *We suggest to pair it with toasted bread with butter and anchovies and raw seafood.*