

Bianco G

Il Re sulla sabbia / *The King on the sand*

Contrada Rina vecchia – Castelvetrano

Dal vigneto di Rina vecchia **impiantato nel 1975**, vinifichiamo fin dal principio (2004) il nostro **Bianco G**. Il nome del vigneto nasce dalla particolarità del suolo che ricorda una **duna di sabbia marina**, in siciliano "rina", variegata da venature di **terra rossa**; il nome del vino, invece, deriva dall'impossibilità di nominarne la varietà.

La raccolta si effettua gli **ultimi giorni di agosto**. Il vino **fermenta in acciaio per 2/3 della massa**, in **troncoconico** di castagno per la **restante parte** dopo essere rimasto a **contatto con le bucce per 24 ore**. Completata la fermentazione, continua la **maturazione in cemento e castagno** fino all'**imbottigliamento** nel mese di **maggio**.

Il vino sprigiona un'intensa fragranza di nocciola tostata, con richiami agrumati di cedro in confettura e fiori di campo, finale lungo e persistente.

*We produce our Bianco G since our first harvest in 2004. We use the grapes from the old vineyard of "Rina Vecchia"; **planted in 1975**. The name of the vineyard explains its soil composition: "rina" stands for sand, which creates a **dune marbled with red earth veins**; the name of the cuvée is due to the fact we can not mention on the label the grape variety used.*

*The harvest takes place during the **very last days of August**. We **ferment it in steel tanks and in half cone shaped wood barrels**, letting the skins **macerate for 24 hours**. **Maturation occurs in concrete tanks until bottling in May**.*

Bianco G unleashes intense fragrances of roasted hazelnut, cedar jam and wildflowers, long and persistent ending.

▶ Si consiglia in abbinamento a rana pescatrice, sgombrò alla griglia, pasta con uova di pesce San Pietro, tonno rosso.

▶ *Our suggestion is to pair it with monkfish or grilled mackerel.*

