



Carlo Hauner

Categoria: IGT (Salina)

Alc.: 13%

Vitigno: Inzolia, Catarratto e Grillo

Vendemmia: Tra i Primi e Metà Settembre

Vinificazione: Pre-raffreddamento delle uve e successivo leggero contatto pellicolare con sgrondatura immediata e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione: In serbatoi di acciaio e Barrique

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Descrizione: Vino di un giallo dorato brillante luminoso. Al naso rivela le sue origini isolane, l'impatto è di grande finezza con evidenti note salmastre e leggermente vegetali, fruttato deciso di frutta gialla matura e fiori di agrumi con sfumature di vaniglia e burro. Bocca gradevolmente segnata da buona freschezza e sapidità in perfetto equilibrio con la morbidezza e il caldo dell'alcool; di buona persistenza e grande armonia.

Abbinamento: Ideale con spaghetti ai ricci e pasta con le sarde.