



ACQUISTATO IL

Salina Bianco IGT 2025

2025

Buona persistenza e grande sapidità



Svinando®

Partiamo dalla veste, semplice ed elegante. Con una bella etichetta decorata con i colori del mare di Sicilia. Stiamo parlando del Salina Bianco, IGP da Inzolia e Catarratto, proposto in questo caso da una delle aziende simbolo della regione. Hauner raccoglie le sue uve a metà di settembre, dopo che i grappoli hanno avuto modo di arricchirsi di aromi e profumi per tutta l'estate. In cantina la vinificazione ha inizio con una pigiatura e l'immediata sgrondatura del mosto per essere avviato alla fase di fermentazione in vasche di acciaio Inox. Al termine della trasformazione, il vino viene subito imbottigliato per subire un breve affinamento in vetro della durata di circa tre mesi. Di colore paglierino intenso con sprazzi di oro antico brillante e trasparente, nel calice rivela una buona consistenza. Al naso stupisce per i netti richiami di macchia mediterranea, poi note fruttate di agrumi e frutta esotica. Un bouquet caratterizzato da grande finezza. In bocca è fresco e immediato, con buona persistenza e una grande sapidità. Servito fresco, tra gli 8 e i 10 gradi, accompagna bene antipasti di pesce, primi piatti di pasta conditi con verdure, risotti ai frutti di mare. Ottimo anche con formaggi freschi a pasta molle.

Scrivi Malvasia delle Lipari e leggi Carlo Hauner. Sì, perché questo nome, fin dal lontano 1963, ne è praticamente sinonimo. Tutto ebbe inizio per la grande passione di Hauner per l'enologia e in particolare per questo straordinario vitigno originario delle isole Eolie. Pittore e designer di fama internazionale, Carlo Hauner ha dato inizio alla produzione di vino dopo aver ripristinato antichi terrazzamenti sull'isola di Salina. Nel giro di pochi anni, grazie all'incondizionato supporto di tanti esperti, a partire da Gino Veronelli, i vini di Carlo Hauner trovano posto nelle cantine e sulle tavole dei più prestigiosi ristoranti, in Italia, Francia, Stati Uniti, Gran Bretagna, Giappone. Negli anni 80, poi, con la costruzione di una moderna cantina, la produzione si amplia e, a fianco della Malvasia, nascono i prestigiosi vini tipici, Salina Bianco e Salina Rosso. A partire dal 1996 e? il figlio Carlo Junior, con i nipoti Andrea e Michele, a condurre l'azienda.

La Vigna

Terreno Vulcanico

Esposizione Allevamento Spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Inzolia e Cataratto

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Dolce

Vinificazione sgrondatura immediata. Maturazione in vasche di acciaio inox e affinamento 3 mesi in bottiglia

Sensazioni Di colore paglierino intenso con sprazzi di oro antico brillante e trasparente, di buona consistenza. Al naso rivela profumi di macchia mediterranea insieme al fruttato di agrumi e frutta esotica di grande finezza. Al gusto si presenta fresco e immediato con buona persistenza e sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821