

## RINA IANCA GRILLO VIOGNIER VINO BIANCO

**Tipologia:** Vino bianco fermo

**Denominazione:** Sicilia DOC

**Vitigno:** 70% Grillo, 30% Viognier

**Provenienza:** Sicilia

**Gradazione:** 13,5%

**Formato:** 75 cl

**Vendemmia:** Manuale

**Affinamento:** 4 mesi in acciaio sulle fecce fini

Il nome Rina Ianca, in dialetto significa “sabbia bianca”, rappresenta un blend originale composto da Grillo, un vitigno autoctono siciliano, e da Viognier, un vitigno di origine francese che in Sicilia ha trovato le condizioni ideali per esprimersi al meglio. Il vino più premiato nei concorsi internazionali, che riconosce alla Sicilia la produzione anche di vini bianchi oltre ai tradizionali vini rossi. È un vino italiano di alta qualità, biologico, vegano e sostenibile, ideale per occasioni speciali e appuntamenti romantici.

**Produttore:** Santa Tresa è composta da una squadra giovane e dinamica che crede nella coltivazione biologica, nel rispetto della terra e della sua biodiversità. La produzione si avvale di tecniche che vedono l'intreccio della tradizione con la modernità, pur sempre nel rispetto della qualità del prodotto e dell'ecosistema.

**Processo produttivo:** le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg. Dopo la raccolta, le uve vengono refrigerate per preservare i loro aromi. Il giorno seguente, sono delicate dirasate e pressate per ottenere il mosto fiore, che riposa in vasca per consentire la sedimentazione naturale delle particelle solide. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperature controllate.

**Affinamento:** dopo la fermentazione, le due varietà vengono unite e affinano *sur lies* per circa 4 mesi, con movimentazioni regolari delle fecce nobili per arricchire il vino.

**Profilo sensoriale:** con un colore giallo paglierino e riflessi verdi. Al naso offre profumi di frutta bianca come la pesca e l'albicocca, con un finale che ricorda gli agrumi. In bocca, la sapidità e la freschezza sono bilanciate da un'ottima acidità, con una chiusura dolce e un retrogusto di nettarine.

**Abbinamenti culinari:** a tutto pasto con piatti vegetariani e vegani: penne al pesto di pistacchi, couscous di verdure, insalata di farro con pomodorini, capperi, olive e molto altro. È ottimo come accompagnamento a piatti estivi o leggeri.

**Temperatura di servizio:** ideale a 10-12°C.