



Alastro es un arbusto de flores amarillas que cubre los alrededores del lago Arancio en primavera. Este es un monovarietal de Grecanico procedente del viñedo de Ulmo, en Sambuca di Sicilia. Elegante, equilibrado y austero, es el acompañamiento ideal para la cocina mediterránea.

Alastro

Variedades: Grecanico (95%), Fiano (5%)

Elaboración: Tras la fermentación, la uva envejece en tanques de acero inoxidable y madura sobre sus lías durante seis meses, con continuos battonages.

Nota de cata: Amarillo pálido con ligeros reflejos verdes. En nariz es austero y limpio. Aromas de melón maduro y melocotón blanco, seguidos de sensaciones dulces, casi de chocolate blanco y merengue. Algunas notas minerales aparecen gradualmente. En boca, una agradable acidez realza el frescor. Sorprendente final en el que aparecen claros recuerdos florales.