



## Krimiso 2017

*Cantina:* Aldo Viola

*Denominazione:* Terre Siciliane IGP

*Tipologia:* Orange Wine

*Regione:* Sicilia

*Vitigni:* 100% Catarratto

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Terre Siciliane IGP

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* minima aggiunta di 20 mg/l  
in fase di imbottigliamento

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Grigliata di Pesce, Risotti, Zuppe  
di pesce

*Bottiglie prodotte:* 3000

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il vino Krimiso 2017 di Aldo Viola è ottenuto da una lunga macerazione di uve catarratto per 5 mesi in acciaio inox e fermentate con i propri lieviti indigeni. Krimiso è imbottigliato senza pressatura meccanica, solo per gravità e con lieve filtrazione ed aggiunta di 20 mg/l di solfiti. E' possibile trovare dei depositi sul fondo di bottiglia che dimostrano la naturalezza del vino.

## Note di degustazione

Krimiso 2017 di Aldo Viola è di colore giallo dorato con riflessi aranciati. Al naso è armonioso e complesso, con note di salvia, anice ed agrumi, ma anche susine, arance e profumi che ricordano gli aromi della macchia mediterranea. La sua salinità imperante ma non invasiva è accompagnata da una leggera tannicità che accompagna la sua naturale freschezza e la buona acidità. Il Krimiso 2017 di Aldo Viola è perfetto con le preparazioni di pesce saporite come le zuppe o brodetti di pesce.