BIOLOGICA
STELLINO

Biologica Stellino è un'azienda giovane, dinamica, amante delle tradizioni contadine, che vuol trasmettere la sua passione per il vino; " il vino è l'ultimo atto" per noi che in un calice di vino non ci sentiamo solo profumi fruttati, sapore speziato o tannino morbido, non è solo questo, ma è anche l'insieme di un attento lavoro, il sapore della terra e del sudore dei sacrifici.

L'azienda si estende per più di 20 ettari, fondata nei primi anni del 900 dove la coltivazione principale è stata la vite da vino, autoctone sono le varietà scelte, che erano i vitigni coltivati di una volta, il catarratto è la varietà principale, e precisamente il fenotipo C. lucido, a cui si affianca il catarratto bianco comune, l'inzolia e il nero d'avola. In azienda nulla viene fatto per caso e la scelta di solo varietà autoctone ha semplificato la coltivazione in bio, che è diventata nel tempo la nostra scelta di vita, non trascurando la qualità.
Dal 2016 si decide di trasformare parte delle uve, ottenendo 3 etichette Chianu, Crita e TrediDue, tutti vini ottenuti da uve biologiche e vinificate in purezza.

TrediDue Inzolia IGP 2018 Biologico

L'Inzolia o 'nzolia rientra tra le varietà più antiche coltivate in Sicilia, nella vecchia tradizione contadina veniva anche mangiata come frutta, ha una grande capacità di adattamento e resistenza agli diversi ambienti isolani, in azienda viene coltivata in contrada Sirignano, su terreni sabbiosi e collinari, poco profondi, molto ventilato e asciutto.

Esposizione	Sud
Altimetria	200 s.l.m.
Terreni	A granulometria sabbioso
Vitigno	100% Inzolia
Anno d'impianto	2009
Sistema di allevamento	Spalliera Guyot semplice
Densità d'impianto	4000 piante per ettaro
Metodo di coltivazione	Biologico
Resa	60 quintali ettaro

La raccolta delle uve avviene anticipata rispetto al catarratto e il nero d'avola, grazie alla sua esposizione che influenza notevolmente la maturazione delle uve, solitamente ottimale già alla fine di agosto, la raccolta manualmente alle prime ore del mattino per ottenere uve fresche così da evitare processi ossidativi e fermentativi con l'aumentare delle temperature.

In cantina le uve vengono pigiate e diraspate per poi essere sottoposte a pressatura soffice, per estrarre non più del 60% di mosto, fermentazione con lieviti bio selezionati in vasche termo-condizionate per 10 giorni ad una temperatura di 16°, dopodiché viene travasato in vasca di acciaio per affinare per circa 6 mesi su feccino pulito, durante questo periodo vengono effettuati, una serie di batonnage, per dare struttura e morbidezza al vino prima di essere imbottigliato dove farà un breve affinamento di due mesi in bottiglia.

Vino leggermente mosso dal colore giallo paglierino, fruttato e fresco, al palato si presenta gradevole e sapido con una buona acidità.

Ideale per aperitivi e antipasti a base di crostacei e pesce dal sapore delicato, fritto e pizza.

Grado alcolico 12,5 % vol

Temperatura consigliata 12°