

Bayt 2022 Vino Bianco IGP Terre Siciliane - VITEADOVEST



Nazione: Italia
Regione: Sicilia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Grillo
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Botti di castagno e inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Grillo, fermentazione spontanea, due giorni di macerazione e affinamento che avviene in acciaio e botti di castagno per 6 mesi.

Biologico Certificato.

Sentori chiave: Zafferano, iodio e cedro candito

Naso: ricco, espressivo, voluminoso e mediterraneo

Bocca: ingresso ampio, goloso, fruttato e allungo speziato e minerale

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo in Contrada Amabilina a Marsala in una zona dove il vino è divenuto nel tempo sinonimo di tradizione e territorialità.

Nella realtà le vigne, prevalentemente ad alberello, sono distribuite tra Marsala e di Mazara del Vallo, nello specifico i sette ettari dell'azienda sono suddivisi in nove differenti zone, con nove differenti terroir, in cui la vite viene coltivata da più di un secolo.

Qui Vincenzo Angileri dal 2013 lavora in vigna e in cantina cercando di mantenere sempre un costante equilibrio tra tradizione e sperimentazione in cui il concetto di “sostenibilità” venga applicato nella sua totalità, diventando un principio imprescindibile dell’azienda.

Dal 2018 le vigne vengono lavorate totalmente in biologico al fine di “dare valore ad ogni contrada, ad ogni singolo fazzoletto di terra, dar vita a vini semplici, puliti, sinceri.” (Cit. Angileri).

I vini vengono imbottigliati in assenza di solforosa, nonostante ciò i vini risultano sempre precisi e puliti.

Stilisticamente i vini di Viteadovest sono in grado di raccontare una storia dando vita a sorsi estremamente territoriali, leggibili e riflesso diretto dei vigneti da cui provengono: straordinariamente complessi nella loro semplicità.

Il Bayt è un Grillo proveniente da vigne di circa 15 anni situate nella Contrada di Baiata, dove il suolo è composto prevalentemente da depositi alluvionali e lacustri di origine marina.

Vino straordinariamente espressivo, voluminoso e solare, dove sono le sensazioni di spezie dolci, agrumi canditi ed erbe aromatiche a caratterizzare il profilo aromatico, mentre la bocca si fa minerale, sapida e profonda.