

# GLICINE

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-occidentale, province di Trapani ed Agrigento.

VITIGNO - Varietà siciliane a spiccato aroma primario.

TIPO - Bianco.

CLASSIFICAZIONE - IGT Terre Siciliane.

TERRENO - Di tipo misto tendente al sabbioso.

ALTIMETRIA - Oltre i 350 metri s.l.m.

VIGNETI - Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro media-alta (4.000 piante).

CLIMA - Insulare-mediterraneo (inverni miti ed estati asciutte).

VENDEMMIA - Da fine agosto alla III settimana di settembre.

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice con presse orizzontali a membrana. Resa in vino fiore 55%. Fermentazione a bassa temperatura (16° C.). Interruzione della fermentazione mediante il freddo per conservare l'aroma, qualche grammo di zucchero ed un moderato tenore alcolico.

MATURAZIONE - A temperatura controllata sino a gennaio.

AFFINAMENTO - Per un mese in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo tenue con sfumature verdognole.

PROFUMO - fruttato e fragrante con leggera nota aromatica.

SAPORE - leggero, fresco, brioso, gradevolmente aromatico.

GRADO ALCOLICO - 10,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Si beve gioiosamente come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti, fritti di pesce e verdura.

MODO DI CONSERVAZIONE - In ambiente molto fresco (13° C.) e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

DURATA - È un vino da bersi molto giovane.

FORMATI - Bottiglia da 37,5 cl.e da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 1994.



Selezione di vitigni autoctoni a spiccato aroma primario

