

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 spalliera con densità di ceppi per ettaro media-alta .

CLIMA - Insulare-mediterraneo

VENDEMMIA - Uva raccolta a mano da fine agosto a metà settembre

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice delle uve raccolte a mano per conservarne l'aroma. Resa in vino fiore 55%. Fermentazione a bassa temperatura (16 °C).

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 piacevole nota aromatica

Sapore - fresco, brioso, gradevolmente aromatico e con sentori di pesca

GRADO ALCOLICO - 11,0 – 11,5 % in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8° C.

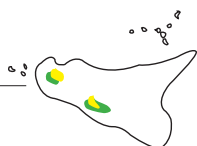
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale come aperitivo, si abbina ad antipasti, fritti di pesce.

MODO DI CONSERVAZIONE - in ambiente molto fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

DURATA - È un vino da bersi entro due anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2011



 Selezione di vitigni autoctoni a spiccato aroma primario

