

TERRITORIO DI ORIGINE - Sicilia centro-occidentale.

VITIGNO - Varietà siciliane con caratteristiche semiaromatiche.

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 - Uve raccolte 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 1 mese in bottiglia a temperatura controllata.

DEGUSTAZIONE

COLORE - giallo tenue con sfumature verdognole.

PROFUMO - fruttato, note di fiori da frutto.

SAPORE - fresco, gradevolmente aromatico e con sensazioni dolci di pesca, banana, agrumi.

GRADO ALCOLICO - 11,0 – 12,0% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8° C.

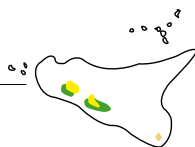
ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Ideale come aperitivo e con antipasti classici ed etnici. In abbinamento ad una gustosa burrata o ad una tempura leggera offre un momento di piacere immediato.

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

DURATA - È un vino da bersi entro 2 anni.

FORMATI - BOTTIGLIA DA 75 CL.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE - Vendemmia 2017.



■ Selezione di vitigni di varietà siciliane con caratteristiche semiaromatiche.

