



Vino ottenuto da uve Zibibbo per la produzione di un bianco secco da tavola. La raccolta avviene a mano tra la fine di agosto e i primi di settembre, quando il grappolo ha raggiunto la perfetta maturità e il giusto equilibrio tra acidità, zuccheri e pH.

VITIGNO: Zibibbo.

TIPO: Bianco.

CLASSIFICAZIONE: Terre Siciliane I.G.T.

TERRENO: Vulcanico-Sabbioso.

ALTIMETRIA: Da 100 a 300 metri s.l.m.

VIGNETI: Vigneti allevati ad alberello basso per ripararlo dai venti.

POTATURA: Corta a sperone.

VENDEMMIA: Raccolta manuale, dai primi di settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspatura, pigiatura e successiva pressatura soffice delle uve, segue una fermentazione a temperatura controllata di 14-18° C.

AFFINAMENTO: In acciaio e successivamente in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Intenso, tipicamente fruttato.

Sapore: Secco e armonico.

GRADO ALCOLICO: 13,5% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato con antipasti e piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

FORMATI: Bottiglia da 75 cl.