

VITIGNO: Blend

DENOMINAZIONE: Vino Bianco

GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Valle del Belice, 200/500 m s.l.m., esposizione Nord-Est.

TERRENO: Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillosi-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

VINIFICAZIONE: L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione statica a freddo e fermentato a basse temperature.

Quando sta per finire la fermentazione alcolica il vino viene travasato in serbatoi ermetici, dove gli zuccheri residui si trasformano in anidride carbonica andando così a definire il parlage del vino.

NOTE DEGUSTATIVE: Fine al naso, bouquet ricco di sfumature, dalla frutta bianca all'aromatico. Al palato è fresco e sapido con note fruttate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C.

ABBINAMENTI: Ottimo con aperitivi, antipasti leggeri, crostacei, pesce crudo.

PIU' GRIGIO