

“SALINA BIANCO” IGP SALINA

Un vino di grande riconoscibilità territoriale, grazie all'apporto dei suoli vulcanici ricchi in Magnesio e Potassio, alla scarsità d'acqua durante il ciclo vegetativo della pianta e all'intensa irradiazione solare del periodo estivo, dove maturano le uve nei nostri vigneti. Un bianco dalla spiccata personalità, dove dominano le note di frutta matura, di frutta esotica insieme alle sensazioni floreali tipiche della macchia mediterranea isolana, con intenso gusto di pesca bianca. Particolarmente indicato con piatti di pesce e frutti di mare.

Uve Inzolia 50% e Catarratto 50%
Indicazione Geografica Protetta
Zona di produzione: Capo Faro - Salina, Isole Eolie

La vendemmia avviene durante la seconda decade di settembre. L'affinamento inizia in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, continua per 3 mesi in bottiglia.
Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Temperatura di servizio: 8/10° C

“SALINA BIANCO” IGP SALINA

Obtained from Inzolia and Catarratto grapes, it fully encapsulates the area thanks to the characteristics brought by the volcanic soils, rich in magnesium and potassium, the lack of water and the intense sunshine. It is a white wine of great distinction, with strong hints of ripe fruit and exotic fruits. The wine has the typical sensations of the mediterranean scrub. It has the intense flavour of white peach. Excellent with hors d'oeuvres, fish and seafood.

*Wine varietal: Inzolia 50% - Catarratto 50%
Production area: Capo Faro - Salina,
Eolie Islands*

*The grapes are harvested during the second decade of september. Aging process in stainless steel vats until the end of january following the harvest, 3 months in bottle prior to release.
Alcohol content: 12,5% vol.
To be tasted at 8/10° C*

