

## “SECCA DEL CAPO” IGP SALINA

Un bianco giovane e fresco che nasce dalla selezione dei migliori vigneti Colosi di Capo Faro e Porri, dove le brezze notturne riescono a creare preziose escursioni termiche che arricchiscono in maniera unica il profilo organolettico delle uve. Il risultato è un'intensità aromatica fuori dalla portata dei classici vini siciliani: frutta esotica, fico d'india, agrumi, rosmarino, corbezzolo, e allo stesso tempo grande eleganza e morbidezza al palato. Ottimo con piatti di frutti di mare, crostacei e sushi.

Uve Malvasia 100%

Indicazione Geografica Protetta

Zona di produzione: Salina, Località Capo Faro

Epoca di vendemmia fine agosto prima decade di settembre. Le uve appena raccolte vengono sottoposte a pigiatura soffice ed a crio-macerazione. Il mosto ottenuto viene sottoposto ad illimpidimento statico a freddo ed infine lasciato a fermentare a 14/16° C. sino alla trasformazione di quasi tutti gli zuccheri residui. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Gradazione alcolica: 13,5%

Temperatura di servizio: 10° C

## “SECCA DEL CAPO” IGP SALINA

*Obtained from pure Malvasia grapes, grown in Capo Faro and Porri, where the temperature ranges and the minerals in the volcanic soil enrich the organoleptic profile of the grapes. It is a mediterranean white, with complex aromatic intensity softness and the right acidity, with hints of exotic fruit prickly pears, citrus fruits and rosemary. It goes well with seafood, shellfish and fish tartare.*

Wine varietal: Malvasia 100%

Production area: Salina, Località Capo Faro

*The grapes, harvested between the end of august beginning of september. The grapes are pressed gently and crio-macerated. The must obtained are set for alcoholic fermentation until the completion processing of almost all the residual sugar. Aging process in steel vats at controlled temperature 14/16° C.*

Alcohol content: 13,5% vol.

To be tasted at 10° C

