

“BIANCO” IGP TERRE SICILIANE

La freschezza dell'Insolia e la mineralità del Catarratto trovano sinergia in questo blend che identifica il territorio siciliano. Di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Particolarmente aromatico al naso con bouquet di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, seguite da note di tè verde. In bocca è fresco, sapido e fruttato, eccellente persistenza e buon equilibrio fra morbidezza ed acidità. Ottimo con piatti di pesce e frutti di mare.

Uve Inzolia 50% e Catarratto 50%

Zona di produzione:
Sciaccia (AG) - Salemi (TP)

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre; le uve una volta raccolte vengono subito pigiate per mantenere la fragranza e l'aroma, il mosto così ottenuto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10 - 12 giorni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. Al termine della fermentazione alcolica il vino sosta 3 mesi in vasche di acciaio inox, l'affinamento prosegue per altri due mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Temperatura servizio: 8 /10° C

“BIANCO” IGP TERRE SICILIANE

The freshness of Insolia and the minerality of Catarratto find synergy in this blend which identifies the Sicilian territory. Straw yellow color with green light hues, it stands out on the nose for its particular aromaticity, with a bouquet of white flowers and yellow flesh fruit, followed by scents of green tea. On the palate it results fresh, fruity and savoury, it has a excellent persistence and a very good balance between smoothness and acidity. It's the ideal with seafood plate and shellfish.

Wine varietal: Inzolia 50% - Catarratto 50%

Production area: Sciaccia (AG) - Salemi (TP)

The harvest is in the second decay of September; the grapes, once collected, are soon crushed in order to maintain the fragrance and aroma. So the must is fermented in stainless steel tanks under controlled temperature for about 10-12 days until the total transformation of sugar in alcohol. When the process of alcoholic fermentation is completed, the wine remains 3 months in stainless steel tanks and the refining continues in the bottles for other two months.

Alcohol content: 12,5% Vol.

To be tasted at 10/12° C

