

Mannirà
Bio

Zibibbo Secco



Tipo: Bianco

Classificazione: D.O.P. Sicilia

Certificazione: Biologico IT-BIO-007, Vegano - Veganok

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Marsala, C.da Santa Maria, a un'altitudine di circa 180 m s.l.m.

Uve: Zibibbo 100%

Vigneto: Allevamento a contro-spalliera con potatura a Guyot, con densità di 4000 piante per ettaro e una resa di circa 70 q.li ettaro.

Vendemmia: Raccolta intorno alla II decade di Agosto.

Vinificazione: Diraspatura delle uve. Macerazione a freddo delle uve sulle bucce e successiva pressatura soffice delle stesse, decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Affinamento: In acciaio sulle fecce fini e in bottiglia.

Degustazione: Colore giallo paglierino, profumo intenso che ricorda il frutto di uva Zibibbo, sapore armonico e persistente.

Abbinamento: Eccellente con antipasti e piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare, cous cous di pesce, polpette di pesce spada. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: Servire a 10-12°C

Formato: bottiglia da 75 cl.