

SORSI D'UVA BIANCO

Tipo: Bianco

Classificazione: I.G.P. TERRE SICILIANE

Certificazione: Biologico IT-BIO-007

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Marsala e Mazara del Vallo,
C.da Ciavolo e C.da Busala, a un'altitudine che varia da 120 a 150 m s.l.m.

Uve: GRILLO – CATARRATTO

Vigneto: Allevamento a contro-spalliera con potatura a guyot, con densità di 4000 piante per ettaro e una resa di circa 100 q.li ettaro.

Vendemmia: Raccolto primi di settembre 2022

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 e in bottiglia.

Degustazione: Colore giallo paglierino, profumo delicato e intenso con sentori di frutta matura e note agrumate. In bocca armonico.

Abbinamento: Ottimo con antipasti e piatti a base di pesce e zuppe (sarde a beccafico, pasta al nero di seppia, busiate alla trapanese)

Peperoni con la mollica, caponata siciliana.

Temperatura di servizio: Servire intorno a 10° C

Formato: bottiglia da 75 cl.