

51 Bianco

Tipo: Bianco Secco

Classificazione: D.O.C 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: Raccolto intorno alla III^a 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 bottiglia per almeno tre mesi

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. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: Servire a 10-12°C

Formato: bottiglia da 75 cl.