

BIANCO

TERRE SICILIANE IGP

Prodotto da varietà autoctone siciliane. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ha sentori di miele, fiori d'arancio e frutti tropicali, al palato è minerale e corposo. Ideale con tutti i tipi di pesce e trova il suo miglior abbinamento con crudité di crostacei. Temperatura di servizio 10-12° C

Produced from native Sicilian varieties. Straw yellow with greenish hues. On the nose it has hints of honey, orange blossom and tropical fruits, on the palate it is mineral and full-bodied. Ideal with all types of fish and finds its best match with shellfish crudités. Serving temperature 10-12° C



Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: Terre Siciliane IGP

Vitigno: Catarratto, Zibibbo e Grillo

Grape Variety: Catarratto, Zibibbo and Grillo

Zona di produzione: Marsala

Production area: Marsala

Superficie vitata in Ha: 20

Vineyard area: 20 Ha

Altitudine: 150 metri

Altitude: 150 mt

Tipo terreno: Medio impasto con prevalenza di argilla

Soil type: Medium texture with prevalence of clay

Età vigneti: 15 anni

Vineyard age: 15 years

Densità d'impianto: 3500 piante

Vines per hectare: 3500 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 80 circa

Ql.Grapes/Ha: about 80

Resa vino per Ql.Uve: 65% circa

Yield per hectar: about 65%

Periodo Vendemmia: Agosto/Settembre

Harvest period: August/September

Andamento climatico: Caldo- Asciutto

Climate: Hot- dry

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 12/15

Days of fermentation: 12/15

Temperatura di fermentazione: 16-18°C

Fermentation Temperature: 16-18°C

Fermentazione malolattica: no

Malolactic fermentation: no

Affinamento in bottiglia: 30 giorni

Bottle refinement: 30 days