

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

Zona ubicazione vigneti	· Camporeale
Tecnica Agronomica	· Biodinamica - Biologica
Vitigni utilizzati	· Trebbiano 100%
Altitudine	· 600 m.s.l.m.
Esposizione Viti	· Nord-Sud
Tipo di suolo	· Sabbiosi, presenza di roccia arenaria
Allevamento	· Alberello
Ceppi/ha	· 3000 piante/ha
Resa uva q.li/ha	· 50 q.li
Epoca vendemmia	· 11° decade di Settembre
Modalità di raccolta	· Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

Vinificazione	· Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni e breve macerazione con le bucce. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio.
Affinamento	· In acciaio sulle fecce nobili per 4-6 mesi.
Affinamento in bottiglia	· 4 mesi

DATI ANALITICI

Acidità totale (gr/l)	· 5,8 g/l
Ph	· 3,10
Alcol	· 11% vol.
Estratto secco tot. (gr/l)	· 24 g/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

VISIVE	· Colore giallo paglierino.
OLFATTIVE	· I profumi ricordano la ginestra e delicate note floreali.
GUSTATIVE	· Fresco ed equilibrato, la spalla acida lo rende verticale e di grande longevità.
ABBINAMENTI	· Antipasti a base di pesce, verdure, carni bianche, formaggi a pasta fresca.
TEMP. DI SERVIZIO	· 10-12°C

