SICILOAIA

Un sorriso per ogni goccia

CANTURADA

ZIBIBBO I.G.P.

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

UVE
100% Zibibbo.

TERRITORIO
Provincia di Trapani.

TERROIR
Allevato a controspalliera. Resa per ettaro 80 Q.li. Età del vigneto 15 anni. Sesto d'impianto 250x110. Altitudine 150 m sul livello del mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Epoca di raccolta dopo la metà di Agosto. Diraspatura. Macerazione a freddo 8/10 ore. Pressatura soffice, decantazione statica. Fermentazione a temperatura controllata 14/16° in silos di acciaio per 10/12 giorni. Affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. Chiarifica, filtrazione e imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino, al naso alle tipiche note di zagara si uniscono sentori agrumati e di frutta esotica.

ABBINAMENTI
Ottimo in abbinamento con i primi di riso o pasta della cucina siciliana, carni bianche e con formaggi erborinati.

GRADO ALCOLICO
14%

FORMATO
75 Cl