



BIANCO

IGP Terre Siciliane

Vitigno/ *Variety*:
Catarratto, Inzolia



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 12 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 9-10 °C



Bag in box/
Wine pouch: 3/5 litri

Classificazione: IGP Terre Siciliane

Provenienza: Colline del territorio di
Santa Ninfa (altitudine 250 slm)

Resa per ettaro: 150 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impasto
tendente all'argilloso

Elaborazione: Leggera criomacerazione e
relativa fermentazione in piccole
vasche di acciaio a temperatura
controllata tra i 18-20°C

Colore: Giallo con riflessi verdini

Caratteristiche organolettiche:

Vino giovane di buona struttura e persi-
stenza con profumi eterei

Abbinamenti: Ottimo come vino da tavola
e per ogni occasione

Classification: Protected
geographical indication Sicilia lands
Production Area: Hills of the
territory of Santa Ninfa (altitude 250 asl)

Yield per Hectare: 15 Tonnes

Soil type: Medium texture, clayey

Processing: Brief cryomaceration at
the temperature of 7-8°C and its fermen-
tation in small steel tanks at controlled
temperature between 18-20°C

Color: Straw yellow

Organoleptic characteristics:
The bouquet is intense with tropical
fruits, banana and peach. The mouthfeel is
sapid, with good acidity and persistence

Associations: Great for everyday
occasions and for all tables