



UVE

Bianche 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente. Le rese sono limitate dai venti e dalle condizioni climatiche dell'isola e si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro. I vigneti sono situati ad Alcamo, ad un'altitudine di 350-450 metri sul livello del mare, con temperature notturne fresche che preservano l'acidità delle uve.

Dopo una prima pressatura soffice il mosto viene fatto fermentare in botti di legno di acacia da 50hl.

Pressato quindi nuovamente, rifermenta in acciaio inox per 14 giorni dove avviene la fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un profumo intenso di frutta in cui spiccano gli agrumi, fiori di zagara e sentori di frutta tropicale.

Al palato si distingue per spiccata mineralità e un'acidità ben bilanciata.

ABBINAMENTO

Zuppa di ceci, pasta asciutta

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

FABRIZIO VELLA



BIANCO

TERRE SICILIANE IGP BIO

ALCOHOL

12,5%

BOTTIGLIA

UVAG

ø 75mm | h. 289mm | 345 g

PALLET

80x120x165cm | 1110 kg |

105 Boxes (100x120cm Pallet) |

5 Layers of 21 Cases

TAPPO

Screwcap

CARTONI

234x300x155 | 6x75cl | kg. 7,3