ACQUISTATO IL .....

Zibibbo Terre Siciliane IGT 2015



Il Gewurztraminer della Sicilia

Colore giallo paglierino acceso, accompagnato da inebrianti profumi agrumati e floreali: ti presentiamo oggi uno dei bianchi aromatici più profumati e appaganti di Sicilia, lo Zibibbo secco. Colori caldi, profumi potenti, assaggio morbido e una struttura che dà soddisfazione: troverai nel tuo calice tutto il sole della Sicilia.

Barone Montalto nasce nel 2000 in Sicilia a Santa Ninfa, in provincia di Trapani e nonostante sia un?azienda giovane ha già raccolto un grande successo di pubblico. Situata nella Valle del Belice, una delle valli più vitate della Sicilia, l'azienda è orientata sin dalle origini alla produzione di vini di inconfondibile autenticità. E l?obiettivo è stato centrato in pieno! Vini innovativi, giovani, prodotti su 400 ettari coltivati con vitigni autoctoni (catarratto, grillo, zibibbo, nero d?avola) e vitigni internazionali che in Sicilia sanno dare il loro meglio (chardonnay, viognier, pinot grigio, sauvignon blanc, syrah, merlot, cabernet).

Consigli di degustazione: Questo Zibibbo è un bianco strutturato e, diversamente da vini bianchi freschi e beverini, ha bisogno di essere aperto 10 minuti prima della degustazione per presentarsi al top. In questo senso, la temperatura è un aspetto fondamentale. I frigoriferi casalinghi sono spesso troppo freddi per il vino e la temperatura può influire negativamente sulla percezione di profumi e corpo, quindi suggeriamo di togliere la bottiglia dal frigo prima di degustarla, stapparla e lasciare che raggiunga la temperatura ideale indicata.

La Vigna

Terreno	Medio impasto sciolto
Esposizione	Nord-Est, 500m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Perfetto in abbinamento a tutti i piatti di pesce ovviamente!
Vinificazione	Le uve subiscono una pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare in vasce d?acciao inox a temperatura controllata tra i 12° e 14°. Dopo la fermentazione il vino riposa in vasca per 1 mese. Fino all? imbottigliamento.
Sensazioni	Giallo paglierino, al naso è agrumato e floreale. Bocca morbida, calda e di corpo che lo rende ben abbinabile a piatti saporiti.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821