ACQUISTATO IL .....

Grecanico Costadune Sicilia DOC 2017

La freschezza di Sicilia

Ci sono vini che si fanno amare per i loro caratteri freschi e beverini. Questo Grecanico è uno di questi vini: semplice e immediato, conquista con i suoi profumi di zagara, agrumi e frutta bianca. Paglierino luminoso, in bocca è leggiadro. Da non sottovalutare.

Nell?isola che vanta più ore di luce d?Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un?etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all?uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l?intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d?origine, la dice lunga sul rispetto per l?ambiente e per il consumatore che fin dall?origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna

Terreno	Medio impasto, sabbioso
Esposizione	Sud/Sud-est, 80-250 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grecanico 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Formaggi leggeri, antipasti di pesce, carni bianche, tabulè di verdure.
Vinificazione	Criomacerazione delle uve a 5 - 8 °C. Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.
Sensazioni	Dal colore brillante e semi trasparente, i profumi spaziano dalla frutta bianca agli agrumi, passando per le sensazioni di zagara. La degustazione è snella ed invitante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821