



Bello Mio

Zibibbo - IGT Terre Siciliane

Vino profumato, accattivante e delicato ottenuto da una varietà aromatica autoctona, lo Zibibbo. Dalla volontà di offrire un calice di vino da bere in qualsiasi occasione e in tutte le stagioni e dallo studio dei vitigni autoctoni siciliani, nasce il nostro benvenuto sull'isola: il profumo che si respira percorrendo un viale di arance amare, la dolcezza della zagara in fiore, la sapidità del mare. Un anticipo di Sicilia in un calice di vino.

Denominazione: Igt Terre Siciliane Zibibbo

Uve: Zibibbo

Sistema di allevamento: cordone libero

Densità di impianto: circa 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 100 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro

Altitudine: 70 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla prima alla seconda decade di settembre

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesce e vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Raccolta meccanica nelle prime ore del mattino.

Affinamento: cinque mesi di bâtonnage sulle fecce fini conferiscono eleganza al palato.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Prima annata prodotta: 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Olfatto: tipici aromi appartenenti alla famiglia dei Terpeni si presentano con note di bergamotto, di cedro, di arancia amara per finire con note floreali, di zagara, gelsomino e di rosa canina.

Gusto: viene riconfermato il profilo aromatico percepito al naso. Il sorso è pieno e sapido.