



I Versi Bianco

IGT Terre Siciliane

Divertente, giovane e vivace, nel suo colore e nei suoi profumi fruttati e floreali. I Versi Bianco, è un blend ottenuto da varietà autoctone e internazionali e si propone di accompagnare i vostri aperitivi e le vostre cene regalando armonia all'olfatto e al gusto.

Denominazione: Bianco IGT Terre Siciliane

Sistema di allevamento: contropalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 3600 piante/ha

Resa per ettaro: 110 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro

Altitudine: 50 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla terza decade di agosto alla seconda di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione in serbatoi di

acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata prodotta: 2005

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue.

Olfatto: fragranze di fiori gialli, melone bianco e mela

Gusto: riflette le note aromatiche percepite al naso. Gusto fruttato e agrumato con note sapide e fresche.