

VINOVANTA

Bianco Sicilia I.G.T.

Uve: 100% Catarratto prodotte nel territorio di Partinico, Grisi e Castellammare del Golfo, rispettivamente a circa 200 metri s.l.m., 400 metri s.l.m., 500 metri s.l.m. Il sistema di allevamento a controspalliera potato a Guyot, ha una densità di circa 3500 piante per ettaro.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vengono raccolte a mano tra metà e fine Settembre e sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in serbatoi inox dove affina per quattro mesi circa.

Gradazione alcolica: 12,5% - 13% circa

Descrizione: Vivace di colore è un vino piacevole, pulito, con spiccata florealità e note fruttate. In bocca è dolcemente imponente. Ci piace definirlo rilassante.

Come servirlo: La migliore temperatura di servizio è intorno agli 11° C, servire in calici di media ampiezza.

Grapes: 100% Catarratto yield in the territory around Partinico, Grisi and Castellammare del Golfo, at about 200 meters, 400 meters and 500 meters above sea level. The vines are Guyot pruned, planted in cordon training with a density of 3500 vines per hectare.

Vinification and ageing: the grapes are hand picked in the second half of September and soft-pressed. Fermented at controlled temperature in stainless steel tanks, aging for about four months.

Alcohol content: 12,5 % 13 % by vol.

Description: A pleasant wine with a vivid and clear colour, the nose reveals strong notes of flowers and fruits. On the palate is sweetly persistent. We can define it soothing.

How to serve: Serve at a temperature of 11° C. in average size stem glasses.



VINOVANTA




BRUGNANO

