

TERRA DI LUCE

ALCAMO BIANCO D.O.C.

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdognoli;
profumo intenso, al palato si presenta secco e persistente.

Si sposa bene con piatti di pesce, crostacei e formaggi a pasta tenera.

Servire, stappato al momento, ad una temperatura di 8°C.

Cod. Articolo:	BA35
Colore:	BIANCO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Tipologia:	D.O.C.
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308005017

VITIGNO - Cataratto (85%), Inzolia (15%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO - Dopo diraspatura, pressatura soffice, resa in vino fiore 60% circa e fermentazione a bassa temperatura (15-16°C).

Affinamento per circa 2 mesi in vasche di acciaio con frequenti battonage del vino per garantire i profumi nel tempo.

Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA - Alcamo

TIPOLOGIA DEL TERRENO - La caratteristica principale dei terreni dell'area di Alcamo è prevalentemente di medio impasto tendente all'argilloso.

CONSERVAZIONE - Vino da consumare subito o conservare al massimo per un anno.



Via Antonello da Messina ex area Pirelli - Lotto n° 7
98049 Villafranca Tirrena (Me)

Tel. +39 0903378556
Fax +39 090337162

www.ivamsrl.it
ivamsrl@ivamsrl.it