

PITHOI

Insolia, Chardonnay



DESCRIZIONE:

I Pithoi erano anticamente contenitori utilizzati per la fermentazione di vini di qualità, capaci di conferire sapori e profumi pregevoli. Dall'unione di uve pregiate quali Insolia e Chardonnay, nasce questo vino dai profumi intensi che si abbina ottimamente con tutti i piatti a base di pesce, formaggi e pietanze dai sapori delicati.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Colline iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

*70% Insolia
30% Chardonnay*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

*Controspalliera,
cordone speronato*

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

8 - 10 anni

RESA PER ETTARO:

100 Q.

VINIFICAZIONE:

*Crio-macerazione per 12 ore
con le bucce e fermentazione
a freddo*

AFFINAMENTO:

*3 mesi in acciaio
e 1 mese in bottiglia*

GRADAZIONE:

12,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°