

Pithoi Bianco



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

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

10 anni

RESA PER ETTARO

100 Q.li

VINIFICAZIONE

Crio macerazione per 24 h 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°