

## 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°*