



DENOMINAZIONE: "VIGNAMMARE" BIANCO IGP TERRE SICILIANE

UVA: Grillo

ANNATA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2016

GRADO ALCOLICO: 11,5%

SUPERFICIE VIGNETO: 0.7 ha

ETA' VIGNETO: 9 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot – spalliera bassa

TERRENO: terre rosse con pietre calcare; il vigneto si trova a 30 metri dal mare

EPOCA DI VENDEMMIA: 18-20 agosto

RESA PER ETTARO: 80 q/ha

VINIFICAZIONE: macerazione di 2 giorni sulle bucce; vino senza solfiti aggiunti

AFFINAMENTO: da settembre a marzo in acciaio

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 6000

NOTE DI DEGUSTAZIONE: vino di piacevolissima beva, dove acidità e sapidità si combinano con delicate note di fiori e frutta a polpa bianca con un sentore iodato avvolgente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: crudità di mare, ostriche, frittelle di castagne, ricotta