

# AN CO DOC SICILIA

NATURALMENTE MOSSO

# Scheda Tecnica

# Vitigno

Grillo, Zibibbo, Sauvignon Blanc Biologico

#### Classificazione

Bianco DOC Sicilia Petillant Naturel Sur Lie

### Zona di produzione

Sicilia Occidentale, Trapani

# Tipo di terreno

Calcareo misto argilloso

# Resa per ettaro

8o ql

#### Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio con batonnages mensili. Imbottigliato sur lie per donare una bollicina naturale

## Maturazione

6 mesi in silos di acciaio inox a temperatura controllata

#### **Affinamento**

3 mesi in bottiglia con i lieviti

#### Colore

Giallo paglierino, limpido e brillante

#### Profumo

Dal bouquet aromatico, molto fine e complesso, floreale, fruttato con sentori di erbe aromatiche e salvia.

#### Gusto

Al palato è caratterizzato da un perlage molto fine ed elegante. Di facile beva e splendida piacevolezza

# Abbinamento

Primi di pesce e verdure, crostacei, cruditè. Ottimo come aperitivo

#### **Grado alcolico**

12,5 % Vol

#### Servizio

8° - 10° C

