



Zibibbo “LIA”

I.G.P. Terre siciliane
Vino biologico



L’uva Zibibbo coltivata nel rispetto della tradizione viene esaltata in questo vino secco prodotto con le moderne tecniche di vinificazione.

Il connubio tradizione e modernità si evidenziano al profumo elegante ed armonico e all’assaggio con una freschezza e una mineralità equilibrata.

La persistenza nei profumi e nella sapidità riportano alla mente i frutti estivi.

Contiene solfiti.

Scheda Tecnica

Vitigno: Zibibbo

Designazione: IGP Terre siciliane biologico

Epoca – vendemmia: 3^a decade di agosto

Vinificazione: pressatura con protezione dalle ossidazioni, fermentazione 13-15 °C. Vino secco, senza residui zuccheri.

Affinamento: sur lies per 6 mesi in acciaio

Colore: bianco con leggeri riflessi dorati

Abbinamenti: ideale come aperitivo o abbinato ad antipasti delicati e piatti a base di pesce

Profumo: sentori di mandorla, miele, ananas

Temperatura di servizio: 8-10 °C