TERRE DI VIGNETI
CARDILLA

ZIBIBBO

BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Da queste uve siciliane particolarmente aromatiche nasce un bianco fresco, caratterizzato da intensi profumi di rosa bianca e mela verde.

UVE
Zibibbo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE
Agro trapanese

TERROIR
Terreno: a tessitura argillosa.
Altimetria: da 0 a 400m sul livello del mare.
Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Vendemmia tradizionale, a partire dalla prima decade di settembre. Parziale macerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina per 4 mesi, si completa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo: molto intenso e fruttato. Spiccano le note di mela verde e rosa bianca, accompagnate da un piacevole sentore di timo e fiori di rosmarino.
Gusto: secco, molto intenso e persistente, con una piacevole morbidezza.

ABBINAMENTI
Ideale in abbinamento al pesce al sale o alle ostriche, ma è perfetto anche per esaltare i piatti vegetariani.
Servire a 8°-10°C.

FORMATO
75 cl