



TERRÆ DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Dall'accurata vinificazione di nobili uve siciliane, otteniamo questo splendido vino di colore paglierino tenue, profumo fruttato ed intenso, sapore delicato con caratteristici sentori delle uve di origine. Servito fresco, lo consigliamo come eccellente abbinamento ad antipasti leggeri, piatti a base di pesce e frutti di mare.

Scheda Tecnica

Riconoscimento
Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Posizione Geografica
Interland di Milazzo

Tipo di terreno
Medio impasto

Vitigni
Inzolia - Catarratto

Uvaggio
Inzolia 60% - Catarratto 40%

Forma di allevamento
Spalliera con potatura guyot

Ceppi per ettaro
3.000 piante per ettaro

Resa per ettaro
90 Q.li

Resa per ceppo
Kg 3

Vinificazione
Le uve vengono raccolte manualmente e sono lavorate separatamente.

La pigiatura, preceduta dalla diraspatura, viene effettuata con presse a membrana che garantiscono la spremitura soffice nel completo rispetto della materia prima.

Il mosto adeguatamente raffreddato viene fatto fermentare a temperatura controllata.

Dati Analitici

Tenore alcolico *11,5% Vol.*

Acidità totale *6,0*

Zuccheri residui *2 gr/lt*

Note Organolettiche

Colore
Paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet
Fruttato

Sapore
Fresco, persistente

Conservazione
10 °C

Temperatura di servizio
10 °C

Bicchiere consigliato
Tulipano

Abbinamenti consigliati
Antipasti, portate di pesce

Periodo di consumo
Anno successivo alla vendemmia

Imballo

Bottiglia
Bordolese cl. 75

Cartone
6 bottiglie



don Giovanni
bianco