

FERRAÙ

ZIBIBBO

<i>Tipo di vino:</i>	bianco
<i>Zona di produzione:</i>	Riserva Naturale Integrale WWF Lago Preola e Gorgi Tondi (Mazara del Vallo - TP)
<i>Denominazione:</i>	Denominazione di Origine Controllata Sicilia zibibbo
<i>Uve:</i>	2015
<i>Prima annata di produzione:</i>	15.000 bottiglie
<i>Produzione annua:</i>	controspalliera a guyot
<i>Tipo di allevamento:</i>	3.500 ceppi
<i>Densità di impianto per ettaro:</i>	80 ql
<i>Resa per ettaro:</i>	medio impasto, tendente sabbioso
<i>Tipo di terreno:</i>	50 m
<i>Altitudine:</i>	8 anni
<i>Età del vigneto:</i>	prima decade di settembre nelle ore più fresche del giorno
<i>Epoca di raccolta:</i>	fermentazione a 15° C in vasche inox termocontrollate
<i>Vinificazione:</i>	5 mesi in vasche di acciaio inox
<i>Affinamento:</i>	Colore: giallo allamanda con riflessi verdolini
<i>Colore:</i>	Profumo: fine ed elegante con note di frutta bianca e note di agrumi intensi ed avvolgenti
<i>Profumo:</i>	Gusto: secco, sapientemente equilibrato e persistente
<i>Gusto:</i>	Abbinamenti: accompagna bene antipasti e frutti di mare
<i>Abbinamenti:</i>	Gradazione alcolica: 12,5% vol
<i>Gradazione alcolica:</i>	Temperatura di servizio: 8 - 10° C
<i>Temperatura di servizio:</i>	

Contiene solfiti

<i>Wine type:</i>	white
<i>Place of origin:</i>	Riserva Naturale Integrale WWF Lago Preola e Gorgi Tondi (Mazara del Vallo - TP)
<i>Classification:</i>	Denominazione di Origine Controllata Sicilia zibibbo
<i>Grapes:</i>	2015
<i>First year of production:</i>	15.000 bottles
<i>Yearly production batch:</i>	double cordon Guyot system
<i>Production technique:</i>	3.500 vines
<i>Density per hectare:</i>	80 ql
<i>Yield per hectare:</i>	medium density, partially sandy
<i>Soil type:</i>	50 m
<i>Altitude:</i>	8 years
<i>Age of vineyards:</i>	first half of September at dawn
<i>Harvest period:</i>	fermentation at 15° C within temperature controlled stainless steel tanks
<i>Wine process:</i>	5 months within stainless steel tanks
<i>Refining:</i>	allamanda yellow with greenish reflections
<i>Colour:</i>	Aroma: delicate, elegant with notes of white fruit and intense overwhelming citrus scent
<i>Aroma:</i>	Taste: dry, wisely balanced and persistent
<i>Taste:</i>	Recommended dishes: best with appetizers and seafood
<i>Recommended dishes:</i>	Alcohol content: 12,5%
<i>Alcohol content:</i>	Serving temperature: 8-10° C
<i>Serving temperature:</i>	

Contains sulphites



BAGLIO AIMONE S.r.l.

Via Giovanni Falcone, 13 - 91020 Petrosino Tp

tel./fax +39 0923 985082 - e-mail: info@baglioaimone.it

