

FERRAÚ

ZIBIBBO



Tipologia: bianco
Zona di produzione: Oasi Protetta WWF (Mazara del Vallo - TP)
Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Denominazione: Sicilia DOC
Uve: zibibbo 100%
Prima annata di produzione: 2015
Tipo di allevamento: contropalliera Guyot
Densità di impianto per ettaro: 3500 ceppi
Resa per ettaro: 80 quintali
Tipo di terreno: medio impasto, calcareo tendente sabbioso
Altitudine: 50 metri s.l.m.
Vendemmia: manuale in cassetta durante la prima decade di settembre all'alba
Vinificazione: in vasche di acciaio inox termocontrollate, preventiva pressatura soffice e criomacerazione sulle bucce, mosto a decantazione naturale
Affinamento: 3 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia a temperatura controllata
Colore: giallo allamanda con riflessi verdognoli
Profumo: fine ed elegante con note di frutta bianca e note di agrumi intensi ed avvolgenti
Gusto: secco, sapientemente equilibrato e persistente
Abbinamenti: accompagna bene antipasti e frutti di mare
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Type of wine: white
Place of origin: WWF Protected Oasis (Mazara del Vallo - TP)
Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Classification: Sicilia DOC
Grapes: zibibbo 100%
First year of production: 2015
Production technique: double cordon Guyot system
Density per hectare: 3500 vines
Yield per hectare: 80 quintals
Soil type: medium density, limestone partially sandy
Altitude: 50 meters a.s.l.
Harvest: manual during the first half of September at dawn
Wine process: within temperature controlled stainless steel tanks, after soft pressing and cryomaceration on the skins, naturally settled grape must.
Refining: 3 months in stainless steel tanks and 2 months in bottle at controlled temperature
Colour: allamanda yellow with greenish reflections,
Aroma: delicate, elegant with notes of white fruit and intense overwhelming citrus scent
Taste: dry, wisely balanced and persistent
Recommended dishes: best with appetizers and seafood
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 10 - 12° C

