

GIBELÈ

BIANCO IGT

*Gibelè, la montagna dell'Isola dei dammusi.
Un bianco da uva zibibbo, secco e fresco, con
intensi profumi di gelsomino, mela verde e cedro.*



UVE

Zibibbo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: vulcanico e 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.
Profumo: intenso, di gelsomino e lavanda, con accenni di mela verde e cedro.
Gusto: secco e fresco, con lunga persistenza aromatica di agrumi, pesca gialla e mela verde.

ABBINAMENTI

Esalta le zuppe di pesce, i piatti a base di crudi di pesce e i crostacei. Servire a 8°-10°C.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATO

75 cl / 1,5 lt

