

BIOSFERA

BIANCO IGT

Da uve autoctone coltivate con metodo biologico nel pieno rispetto della terra, un bianco leggero, sapido e fragrante, che con le sue note fresche e naturali, coniuga qualità e rispetto del territorio.

UVE

Catarratto e grecanico Bio

TERRITORIO DI ORIGINE

Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato, di tipo calcareo-sabbioso, ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica.

Altimetria: da 40 a 150m sul livello del mare.

Clima: area situata nell'entroterra siciliano, subisce forti escursioni termiche che vengono però mitigate, nelle temperature massime, dalla forte ventosità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla terza decade di settembre. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fresche note di zagara e cedro accompagnate da un intenso sentore di salvia.

Gusto: leggero, fresco e sapido, caratterizzato da piacevoli note di agrumi e frutta a polpa gialla.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, formaggi leggeri e tabulé di verdure. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

12% vol

FORMATO

75 cl

