

ITALIE - SICILIA

A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

VITTORIA

● TERRE SICILIANE S.P. 68 BIANCO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Sabbie rosse di matrice calcarea.

Vitigno: 50% Albanello, 50% Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Estensione del vigneto: 5.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 6000

Età media del vigneto: 10 anni

Produzione media per ettaro: 45.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione spontanea in vasche di cemento da 85 hl per 15 giorni con rimontaggi e follature giornalieri, svinatura e pressatura delle vinacce con torchio verticale e affinamento sulle fecce fini nelle stesse per 6 mesi e poi 1 mese in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 29000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, dal naso aromatico, fruttato e dalla bocca fresca e minerale.

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti a base di formaggi freschi, verdure, pesce.