Serracalcara

BIANCO

INFO

Annata: 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Grillo
Suolo: Sabbie bianche con presenze ferrose in superficie
Estensione del vigneto: 4,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot basso con doppia ramificazione
Densità ceppi per ha: 5.291
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce di qualche ora, pressatura e fermentazione spontanea in tini di cemento. Affinamento in vasche di cemento per 9 mesi.
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

ARIANNA OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti

PERCHÉ

Serracalcara grillo di Arianna Occhipinti è un vino bianco ottenuto da uve grillo coltivato sulle sabbie bianche inframezzate da roccia calcarea di Contrada Bombolieri.
Macerazione di sole 18 ore e vinificazione in vasche di cemento per un vino di grande freschezza ed eleganza, dal sorso dinamico e sapido.

QUANDO

Quando arriva l'invito per un picnic nei boschi per dare il benvenuto ai primi caldi e godersi finalmente una giornata all'aria aperta, non presentatevi a mani vuote: mettete nello zaino una bottiglia di Serracalcara. Il vino perfetto per momenti che sanno di libertà. E se avete scelto gli amici giusti vedrete che calici e cavatappi li hanno già portati loro!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it