TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

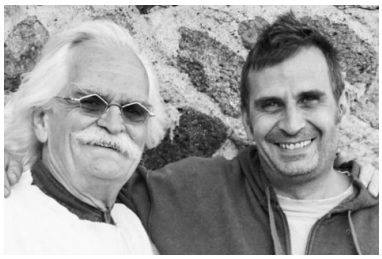
Zibibbo Heritage Serragghia

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Zibibbo
Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi
Estensione del vigneto: 4 ha
Tipo d'impianto: Alberello pantesco
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 120 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrate nel tufo da 220 l. Svinatura primavarile, l'affinamento prosegue in anfora e quindi in bottiglia.
Solforosa totale: 7 mg/l
Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE



GIOTTO BINI
Gabrio Bini

PERCHÉ

Lo Zibibbo Serragghia Heritage di Giotto Bini è un vino bianco macerato che ha digerito la buccia per restituire solo la polpa di una pletora di frutti fragranti e succosi maturati al sole potente dell'isola di Pantelleria. E' gentile al palato, dissetante, convincente e assuefacente.

QUANDO

Ci sono giorni speciali, di vacanza, in cui il sole si è già abbassato dal mezzogiorno e la luna non si è ancora affacciata sull'orizzonte. Quando l'afa lascia spazio a un refolo di vento si morde un frutto maturo e si apre un vino importante, lo Zibibbo Serragghia Heritage di Giotto Bini, un grande vino da pomeriggio.

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