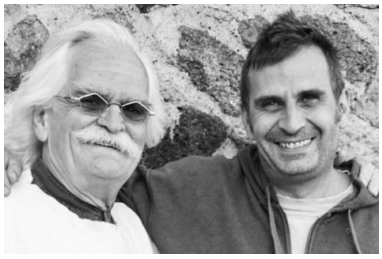
Zibibbo Riserva Genevieve

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Moscato d'Alessandria
Suolo: Vulcanico, sabbioso, povero di sostanza organica ma ben dotato di potassio e microelementi
Estensione del vigneto: 0,3 ha
Tipo d'impianto: Alberello pantesco
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 10 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 per 7 mesi. Svinatura primaverile, l'affinamento prosegue in anfora, quindi in bottiglia.
Solforosa totale: 8 mg/l
Bottiglie prodotte: 300

PRODUTTORE



GIOTTO BINI
Gabrio Bini

PERCHÉ

Lo Zibibbo Riserva Genevieve di Giotto Bini è un vino bianco macerato da sorseggiare a temperatura ambiente. Magico, non assomiglia neppure un vino, ma a una bevanda che viene da Oriente, dal profumo e dal sapore cangiante, come una giornata di vento.

QUANDO

Procurato un pesce vero, pescato all'amo, servitelo crudo, bollito o al forno, con l'accompagnamento di un vino che ha dimenticato l'alcool, per far esplodere il miele, il fermentato e i delicati sentori di cereale. Quando vale la pena di investire nel sapore, è il momento di abbinare lo Zibibbo Riserva Genevieve di Giotto Bini.

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