TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

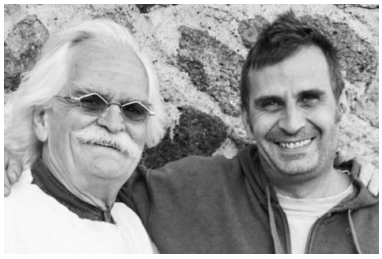
Zibibbo Serragghia

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA

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. Esposizione a sud. Terreni terrazzati.
Estensione del vigneto: 4 ha
Tipo d'impianto: Alberello di Pantelleria
Densità ceppi per ha: 3.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in anfora. Svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE



GIOTTO BINI
Gabrio Bini

PERCHÉ

Lo Zibibbo Serragghia di Giotto Bini è un vino bianco aromatico vinificato secco. Figlio di una terra selvaggia, è la perfetta sintesi tra macerazione e finezza aromatica, tra una trama giustamente tannica e agilità tagliente, tra beva e un finale lunghissimo. Un vino di struggente bellezza.

QUANDO

Lo Zibibbo Serragghia di Giotto Bini è un vino a tutto pasto e a tutto giorno: accondiscendente al risveglio, appagante a metà mattina, nutriente per il pranzo, disinvolto al pomeriggio, promettente per l'aperitivo, elegante per la cena, ipnotico nel dopo cena, dissetante nella notte, complice prima, durante e dopo l'amore.

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