

Zibibbo Serragghia



BIANCO MACERATO



LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2021

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

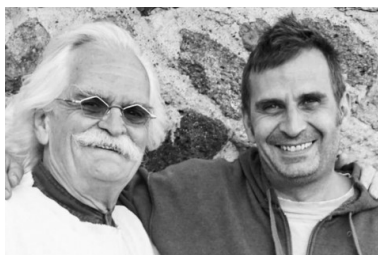
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in anfora.

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.

