TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

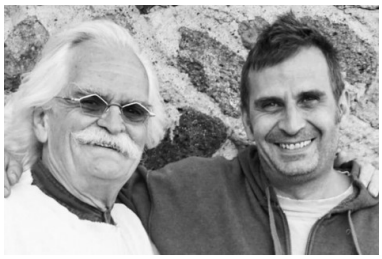
# Zibibbo Serragghia Macerazione Lunga

BIANCO MACERATO  LAVORAZIONE IN ANFORA

## INFO

**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:** 50 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 19 mesi. Svinatura e quindi in bottiglia.
**Solforosa totale:** 9 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 600

## PRODUTTORE



**GIOTTO BINI**
Gabrio Bini

## PERCHÉ

Lo Zibibbo Serragghia di Giotto Bini è un vino bianco macerato. Una spremuta della terra da cui proviene, l'isola di Pantelleria, punteggiata di capperi, alberi da frutto e erbe aromatiche. E' un vino umano, che profuma di pelle liscia uscita dai flutti e scaldata dal sole.

## QUANDO

Quando davanti a una vista mozzafiato, ci si stupisce della bellezza e della perfezione delle cose che ci circondano. Che sia l'infinito di un cielo stellato, della profondità del mare, della vita di una foresta, lo Zibibbo Serragghia Macerazione Lunga non ha bisogno di nient'altro. La pace dei sensi.


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