

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

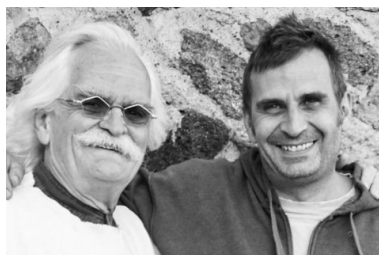
Produzione media per ha: 30 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in dolie interrato 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.

