



Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

Uve: 100% Catarratto

Suolo: Medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte manualmente nelle ore più fresche del giorno.

Dopo la raccolta vengono raffreddate con l'utilizzo di ghiaccio secco.

A questo punto avviene la diraspapigiatura e il mosto viene stabilizzato a freddo, a circa 2 °C, per 4/5 giorni.

Dopo questa fase inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata (12/14 °C) per 10/15 giorni circa.

Dopo la fermentazione, avviene un affinamento con le fecce fini per due/tre mesi.

Il vino matura in vasche di acciaio.

Enologo: Vito Giovinco



Colore giallo paglierino. Al naso presenta un bouquet floreale e fruttato: fiori, agrumi e frutta bianca, poi note erbacee e aromatiche.

Al palato il vino è fresco e con una buona struttura. il finale è piacevole e lungo.



Perfetto con pesce alla griglia, crudo o in zuppa. Ottimo anche con le carni bianche come pollo e coniglio. **Servire a 10 °C.**