



JASMIN IL FASCINO MEDITERRANEO DELLO ZIBIBBO

Linea **TRENDY**

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNI: Zibibbo

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani - Tenuta di Borgo Guarini

TIPO DI TERRENO: Medio impasto tendente all'argilloso

ESPOSIZIONE: Ovest (300/400 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot

PIANTE PER ETTARO: 4.000/4.500

RESA PER ETTARO: 7.000/7.500 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale fine agosto

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 20 giorni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

GRADO ALCOLICO: 12.35 % vol. | **PH:** 3.24 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 4.70 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2012

PRODUZIONE ANNATA: 60.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

CALICE CONSIGLIATO: Da vini profumati, con bocca a tulipano

CARATTERISTICHE: la grande capacità aromatica dell'autoctono Zibibbo concede un vino ricco di gusto ed eleganza, affascinante e pieno di garbo, in sintonia col gusto e con la solare immagine della terra sicula.



FIRRIATO



COLORE

Giallo paglierino con tonalità verdoline.



OLFATTO

Florescente ed elegante, sentori agrumati avvolti da nuance di fiori di gelsomino e macchia mediterranea.



PALATO

Fragrante e sapido, ampio e armonico, dal frutto suadente in un ventaglio di agrumi dai gialli ai rossi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

