

SICILIA DOC BIANCO DI SAN LORENZO



Classificazione: Sicilia Denominazione di Origine Controllata

Zona di Produzione: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Menfi Contrada Torrenova e Sciacca Contrada Isole Carboj.

Uve: Inzolia (Ansonica) 55% – Incrocio Manzoni 45%

Sistema di Allevamento: Spalliera semplice con vegetazione ascendente, potatura guyot.

Età delle viti: 15/20 anni

Densità Di Impianto: 4000/4500 piante per ettaro

Resa per Ettaro: 65/75 quintali per ettaro

Epoca di Vendemmia: agosto/settembre, manuale in piccole cassette.

Vinificazione: Pigiadiraspatura con pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.

Note di Degustazione: Di colore giallo paglierino, al naso si apre con note intense di frutta a polpa bianca e gialla, matura, per poi evolversi nei sentori nitidi di acacia, ginestra e zagara. Rilevanti gli accenti minerali che sottolineano il territorio. Al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza, tanto da renderlo di facile beva.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: è indicatissimo per antipasti di pesce, piatti a base di pesce, bene anche sulle paste, sempre marine, e bianche. e perché no, con carni bianche.

Nella notte di San Lorenzo, il nuovo bianco già fermenta in cantina sprigionando i primi intensi profumi. Dall'incontro di

due mondi, la dolce esuberanza dell'ansonica la fine
leggiadria dell'incrocio manzoni, nasce un bianco,
sorprendente, profumato, delicato e forte, con una precisa
identità.