

TERRE SICILIANE IGP HYBRIS

Nerello Mascalese Bianco prodotto da uve di Nerello Mascalese vinificate in bianco

L'etichetta:

Hybris (pronuncia iubris) è una parola che deriva dal greco antico e che significa tracotanza, arroganza. Il nostro Hybris vuole essere un invito, in questo momento di profonda crisi storica, a non accettare l'imposto, ad andare contro, ad andare oltre, a ribellarci all'inerzia odierna per accogliere e dare spazio all'ambiguo, al diverso, al non conforme, allo strano, all'allegro, al cambiamento.

Il vino: Colore molto tenue con tonalità giallo paglierine e riflessi verdognoli.

All'analisi olfattiva emergono intense note floreali e minerali, note di frutta a polpa bianca acerba e sentori agrumati.

Si abbina perfettamente con antipasti a base di pesce e di carne.

Caratteristiche del vigneto

Ubicazione: Contrada Ragana (Sciacca)

Sistema di coltivazione: Guyot

Raccolta: manuale

Fermentazione: acciaio

Affinamento: 5-6 mesi in acciaio ed 1 mese in bottiglia.

Vendemmia: prima settimana di settembre.

Alcool: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 10°-11° C.

