

## TERRE SICILIANE IGP VELA LATINA



**Classificazione:** Terre Siciliane I.G.P.

**Zona di Produzione:** Sicilia centro-occidentale.

**Uve:** Grillo e Damaschino

**Sistema di Allevamento:** Vigneti allevati ad alberello ed a spalliera con densità di ceppi media.

**Clima:** Inverni poco piovosi, con stagione calda lunga e asciutta.

**Caratteristiche del Terreno:** Di medio impasto in collina medio-bassa.

**Epoca di Vendemmia:** A perfetta maturazione delle bacche, nella seconda decade di agosto il Damaschino e nella prima metà di settembre il Grillo, con raccolta manuale in piccole cassette.

**Vinificazione:** Pressatura soffice e resa in vino fiore inferiore al 55%, la fermentazione viene termo-controllata a basse temperature (18°)

**Affinamento:** Viene effettuato per circa tre mesi in vasche di acciaio inox al fine di mantenere integri i profumi varietali originari: segue una breve elevazione di un mese in bottiglia.

**Note di Degustazione:** Colore: giallo paglierino chiaro e brillante

al naso è delicato con sentori di frutta esotica e tè verde.

Al palato è un vino di buona struttura, equilibrato e giustamente acidulo.

**Gradazione Alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 12° - 14° C.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino indicato ad accompagnare piatti a base di pescato, con particolare predilezione per il pesce ed i crostacei lessi. Ottimo in

compagnia dei formaggi freschi e morbidi. Eccellente vino da aperitivo e a tutto-pasto

**Note:** La vela latina, con la sua forma trapezoidale e il suo colore bianco, caratterizzò tutte le imbarcazioni dei Fenici che navigarono nel Mediterraneo, anche se la spinta primaria delle barche di quell'epoca era sempre dovuta ai remi.