



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.