



IL CORO
di Fondo Antico

Note fresche e agrumate del Grillo, si percepiscono all'olfatto impreziosite dall'apporto aromatico del legno. Vivace, ricco e persistente, IL CORO, sorprendentemente elegante nella sua struttura.

Tipo: Bianco

Denominazione: IGT Sicilia

Vendemmia: 2006

Uve: prodotto da uve Grillo

Sistema di allevamento: Spalliera potata a Guyot ; Alberello

Vinificazione e affinamento: fermentazione in botti e barriques a temperatura controllata. Affinamento nelle stesse per 4 mesi con periodica sospensione delle fecce.

Affinamento in bottiglia : 6 mesi

Gradazione Alcolica: 14,5% vol.

Abbinamenti: da provare l'accostamento a cibi speziati. Buono il connubio con zuppe di pesce e di funghi. Bilancia bene anche carni bianche e selvaggina.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Bottiglie prodotte: 16.000

The fresh notes of Grillo are perceived by olfaction and adorned by wood's aromatic contribution. Lively, rich and persistent, yet composition of Il Coro is surprisingly graceful.

Type: White

Denomination: IGT Sicilia

Vintage: 2006

Grape: Grillo

Trellising System: Wire framed espalier

Vinification and fining: fermentation at controlled temperature in barriques. Fining in same barriques with periodic dregs' suspension for 4 months.

Fining in bottle: 6 months

Alcoholic Gradation: 14,5%

Notes: Good to sample with spiced food. Nice with fish and mushroom soups. Well balancing white meat dishes.

Serving Temperature: 10-12°C

Fondo Antico S.r.l.

Via Fiorame, 54/a - Frazione Rilievo - 91020 - Trapani

Tel. - Fax (+39) 0923 864339 - e.mail: info@fondoantico.com - www.fondoantico.com

Capitale Sociale 90.740,00 i.v. - Codice fiscale e Partita I.V.A. n.01879040812

Registro delle Imprese di Trapani n.16246/1998 - R.E.A. C.C.I.A.A. di Trapani n.130395