



BACCADORO

Come i riflessi del sole sui limoni, profumato come la zagara in fiore, come gli agrumi appena colti. Contrastante, in questo mare d'intensità, la sua freschezza. Penso alla strana passionalità dei siciliani, così. . . dolce.

Tipo: Bianco IGT Sicilia

Denominazione: Vendemmia Tardiva

Vendemmia: 2007

Uve: Grillo e Zibibbo

Epoca di raccolta: Meta' ottobre

Vinificazione: Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Gradazione Alcolica: 12 % vol.

Abbinamenti: : Delizioso l'accostamento ai dolci della cucina tradizionale. Da provare con i biscotti di mandorle , con i fichi secchi, con le arance candite.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Like sun's reflections on lemons, fragrant as blooming zagara, just picked citrus. Contrasting its own freshness in this sea of intensiveness. Thinking of odd Sicilians' passion, so... sweet.

Denomination: White IGT Sicily

Type: Late Harvest wine

Vintage: 2007

Grape: Grillo and Muscat of Alexandria

Vinification: 12 hours long cold maceration of skins. Controlled fermentation and fining in steel tanks.

Fining: 2 months bottled Alcoholic

Gradation: 12 %

Notes: Delicious combination with traditional sweets. To sample with almond cookies, dry figs, candy oranges.

Serve 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