



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: 2009

Uve: Grillo e Zibibbo

Vinificazione: Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore.

Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Affinamento: 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



Fondo Antico S.r.l. società agricola

Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo - 91020 – Trapani - Tel. (+39) 0923 865151 – Fax (+39) 0923 864339
e.mail: info@fondoantico.it - www.fondoantico.it

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