



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: 2008

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

Gradazione Alcolica: 13,5% 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



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