



# Bello Mio

Zibibbo - IGT Terre Siciliane

Vino profumato, accattivante e delicato ottenuto da una varietà aromatica autoctona, lo Zibibbo. Dalla volontà di offrire un calice di vino da bere in qualsiasi occasione e in tutte le stagioni e dallo studio dei vitigni autoctoni siciliani, nasce il nostro benvenuto sull'isola: il profumo che si respira percorrendo un viale di arance amare, la dolcezza della zagara in fiore, la sapidità del mare. Un anticipo di Sicilia in un calice di vino.

**Denominazione:** Igt Terre Siciliane Zibibbo

**Uve:** Zibibbo

**Sistema di allevamento:** cordone libero

**Densità di impianto:** circa 4000 piante/ha

**Resa per ettaro:** 100 q.li/ha

**Tipo di terreno:** franco argilloso con buona presenza di scheletro

**Altitudine:** 70 m s.l.m.

**Epoca di raccolta:** dalla prima alla seconda decade di settembre

**Vinificazione:** raffreddamento delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesce e vinificazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Raccolta meccanica nelle prime ore del mattino.

**Affinamento:** cinque mesi di bâtonnage sulle fecce fini conferiscono eleganza al palato.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Prima annata prodotta:** 2014

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** paglierino tenue con riflessi verdolini.

**Olfatto:** tipici aromi appartenenti alla famiglia dei Terpeni si presentano con note di bergamotto, di cedro, di arancia amara per finire con note floreali, di zagara, gelsomino e di rosa canina.

**Gusto:** viene riconfermato il profilo aromatico percepito al naso. Il sorso è pieno e sapido.