



Bello mio

2024

*IGT Terre Siciliane
Zibibbo - Biologico*



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.

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 stesche e criomacerazione delle uve in assenza di ossigeno in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: quattro mesi di bâtonnage sur lies e due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione Alcolica: 12,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 6-8 °C

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.

Abbinamenti: sushi/sashimi; frutta fresca e secca; mandorle tostate e patatine; piatti freddi; crostacei e pesce crudo

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: info@fondoantico.it sito web: www.fondoantico.it