



## BELLO MIO

“Bello mio” è un vino bianco secco, ottenuto da una varietà aromatica, lo Zibibbo. E’ un vino profumato, esuberante e al contempo delicato. Al colore è un giallo brillante con riflessi verdognoli, all’olfatto si esprime con note di agrumi, dal bergamotto all’arancia amara e con delicate note floreali dalla rosa al gelsomino. Al gusto viene riconfermato il profilo aromatico percepito al naso, accompagnato da una nota sapida e fresca che lo rende un vino perfetto per l’aperitivo e per la cena

**Tipo:** Bianco

**Denominazione:** Igt Terre Siciliane

**Uve:** Zibibbo **Annata:** 2017

**Sistema di allevamento:**

Cordone speronato

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

**Vinificazione:**

Raffreddamento delle uve alla ricezione, pressatura soffice delle stesse e vinificazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Affinamento:**

4 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox .

**Gradazione Alcolica:** 12% vol.

**Capacità bottiglia:** cl 75

**Abbinamenti:** è un vino da bere per l’Aperitivo come per accompagnare ricche insalate e i crostacei

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C



### Fondo Antico S.r.l. società agricola

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