

I VERSI BIANCO

Divertente, giovane e vivace, nel suo colore e nei suoi profumi fruttati e floreali. I Versi Bianco, è un blend ottenuto da varietà autoctone e internazionali e si propone di accompagnare i vostri aperitivi e le vostre cene regalando armonia all'olfatto e al gusto

Denominazione: Bianco IGT Terre Siciliane

Annata: 2022

Sistema di allevamento: controspalliera potata a Guyot

Densità di impianto: 3600 piante/ha

Resa per ettaro: 110 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro

Altitudine: 50 m s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla terza decade di agosto alla seconda di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox e bottiglia.

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata prodotta: 2005

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino tenue.

Olfatto: fragranze di fiori gialli, melone bianco e mela

Gusto: riflette le note aromatiche percepite al naso. Gusto fruttato e agrumato con note sapide e fresche.

Vendemmia 2022: l'estate caratterizzata da alte temperature ha inibito la diffusione di malattie e inciso sul calo della produzione per circa il 5%, con Uve sane dal punto di vista fitosanitario, in perfetto equilibrio acido-zuccherino ed un ottimo profilo aromatico. Meno quantità quindi, ma maggiore livello qualitativo delle uve.

Abbinamenti: vino fresco e piacevole, si accompagna bene al pesce come a carni bianche, a verdure o formaggi. Ideale per l'aperitivo.

