

I Versi Bianco 2024

IGT Terre Siciliane



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

Uve: Grillo, Inzolia e Grecanico

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: 12,5 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Prima annata: 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

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

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