



IL CORO di Fondo Antico

Il colore giallo dorato donato dalle bucce, anticipa un vino ricco di note aromatiche calde. Profumi di albicocca, agrumi e arancia candita si percepiscono all'olfatto. Una sensazione inusuale per un vino bianco che può ricordare la potenza, il carisma e la piacevolezza di un vitigno da sempre coltivato a Marsala e raccolto quando gli acini avevano il colore del sole.

Tipo: Bianco

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Uve: prodotto da uve Grillo

Annata: 2017

Sistema di allevamento: Controspalliera
potata a Guyot

Tipo di terreno: terreno di medio impasto a
50 m s.l., dotato di buona presenza in
scheletro.

Vinificazione e affinamento: fermentazione
in presenza di bucce in vasche di acciaio a
temperatura controllata. Affinamento in
acciaio sulle fecce per 6 mesi.

Capacità bottiglia: cl. 75

Gradazione alcolica: 13,50% vol.

Abbinamenti: il bouquet fruttato e speziato,
insieme al suo importante corpo ne fanno un
vino molto particolare da bere durante i pasti
insieme a carni bianche, pesce, formaggi
stagionati o piatti con forte personalità

Temperatura di servizio: 10-12°C

Bottiglie prodotte: 3.000



Fondo Antico S.r.l. società agricola

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