

SICILIEN LUCIDO

VITIGNO

Catarratto

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Misto, con prevalenza di argilla

VIGNETI

Allevati a contropalliera

VENDEMMIA

Inizi di agosto

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni.

MATURAZIONE

Il vino matura in tini di acciaio a temperatura controllata per favorire l'illimpidimento naturale

AFFINAMENTO

Per tre mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino tenue con sfumature verdoline.

PROFUMO

Fruttato di pesca bianca e floreali di ginestra

SAPORE

Sapido e fresco con leggeri aromi aromatici, nel complesso è leggero, fresco e fragranteo



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e insalate saporite



GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

SICILIEN LUCIDO

GRAPE VARIETY
Catarratto

TYPE
White grape

SOIL
Mixed, predominantly clayey

VINEYARDS
Trained using the Guyot system

HARVEST
Early August

VINIFICATION
The grapes are gently pressed, and slow fermentation at 16°C lasts about 15 days

MATURATION
The wine matures in stainless steel tanks at a controlled temperature to promote natural clarification

REFINEMENT
For three months in the bottle



TASTING NOTES

COLOR
Pale straw yellow with greenish hues

AROMA
Fruity notes of white peach and floral hints of broom

TASTE
Savory and fresh with light aromatic nuances; overall, it is light, fresh, and fragrant



FOOD PAIRINGS

Ideal with fish dishes, shellfish, and flavorful salads



ALCOHOL CONTENT
12% vol.

SERVING TEMPERATURE
8° C