

COLLEZIONE ORO DISIU ZIBIBBO

VITIGNO
Zibibbo

TIPOLOGIA
Bacca bianca

TERRENO
Medio impasto, calcare

VIGNETI
Allevati a Guyot

VENDEMMIA
Inizi di Agosto

VINIFICAZIONE
La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione a 15°C dura circa 14 giorni.

MATURAZIONE
La fermentazione alcolica è spontanea grazie ai lieviti indigeni. La maturazione avviene a temperatura controllata in vasche di cemento.

AFFINAMENTO
Per sei in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Il colore è giallo paglierino scarico

PROFUMO
Fruttato con note di zagara e sambuco, e leggeri sentori di gelsomino.

SAPORE
Al palato è fragrante, pieno con una buona acidità.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da gustare con antipasti di mare, crudi e pesci arrosto.



GRADO ALCOLICO
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10° C