

ANFORA BIANCO

IT

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Varietà autoctone aziendali.
- Altitudine · 600 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Sabbiosi con presenza di roccia arenaria.
- Allevamento · Alberello
- Ceppi/ha · 3000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 50 q.li
- Epoca vendemmia · 11° decade di Settembre
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

- Vinificazione · Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata con macerazione sulle bucce in Anfora.
- Affinamento · In Anfora per 6 mesi.
- Affinamento in bottiglia · 6 mesi

DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/l) · 5,5 g/l
- Ph · 3,20
- Alcol · 13% vol.
- Estratto secco tot. (gr/l) · 30 g/l
- Solforosa totale · +/- 20 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETICHE

- VISIVE** · Colore giallo paglierino con riflessi dorati.
- OLFATTIVE** · Intenso, con delicati cenni fruttati, sensazioni floreali/agrumate.
- GUSTATIVE** · Raffinata personalità, ottimo equilibrio acido con finale lungo e lodevole. Una certezza che non delude.
- ABBINAMENTI** · Antipasti di pesce crudo, primi e secondi di pesce delicati, formaggi tipici.
- TEMP. DI SERVIZIO** · 10-12°C

