



QUATER VITIS BIANCO QUATTRO VOLTE SICILIA

Linea PREMIUM

CLASSIFICAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNI: Inzolia, Catarratto, Carricante e Zibibbo

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta Pianoro Cuddia

TIPO DI TERRENO: Calcareo argilloso

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest/Ovest (da 200 a 250 metri s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

PIANTE PER ETTARO: 5.000/6.000

RESA PER ETTARO: 5.500/5.800 kg

VENDEMMIA: Raccolta manuale. I-II decade di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 14°-16°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 20 giorni

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 6 mesi "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

GRADO ALCOLICO: 12.56 % vol. | **PH:** 3.27 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.02 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2006

PRODUZIONE ANNATA: 40.000 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

CALICE CONSIGLIATO: Da bianchi profumati, con bocca "a tulipano"

CARATTERISTICHE: è la risultante di un riuscito "matrimonio d'amore" fra quattro uve affascinanti ed espressive, un vino moderno e antico nello stesso tempo, dal frutto perfetto e fragrante, quasi "croccante", goduriosa rappresentazione, in chiave enologica, di una nuova e sempre più importante Sicilia.



FIRRIATO



COLORE

Giallo paglierino brillante con marcati accenti di verde.



OLFATTO

Quadro aromatico fine e complesso, dove dialogano nuance eleganti che ricordano la nespola, l'arancia, l'ananas, il mango, i fiori di zagara, il sambuco e il tiglio, che si alternano a profumi di lavanda, timo, zenzero e pietra focaia.



PALATO

Incede morbido e gentile, distendendosi e aprendosi con serena autorevolezza, forte della sua stoffa importante e di una acidità piacevolissima e vibrante; persistente oltre ogni dire, ripropone al palato il caleidoscopio aromatico importante da cui è corredato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE