



UNÀNIME BIANCO

È UN VINO OTTENUTO DA UN BLEND DI GRILLO, CATARRATO E MOSCATO. LE NOTE AROMATICHE E I SENTORI DI QUESTI TRE VITIGNI SI COMBINANO PREFETTAMENTE CREANDO UN VINO DAL SAPORE FRUTTATO E ARMONICO.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Bianco IGP Terre Siciliane.

Vitigno / Grillo, Catarratto, Moscato.

Gradazione alcolica / 12,0% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 620 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Prima e Seconda decade di settembre, rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 120 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

Fermentazione malolattica / Non svolta.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata 15° C.

Conservazione vino Imbottigliato / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore / Molto variegato che spazia dai sentori di pesca bianca, mela verde e agrumati alle note aromatiche.

Gusto / Fruttato, delicato e molto fresco.

Abbinamenti / Antipasti, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio / 8° C.



Tenute Lombardo
vigneti e cantina
c.da Cusatino sn.S.S. 122 Km 50,00
93100 Caltanissetta
P. IVA 01869140853

T +39 0934 193 51 48 / 0934 57 18 40
G.P.S. 37° 27' 53" N - 13° 55' 00" E
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it