



## ESTÌ

---

ESTÌ, DU GREC "IL EST", EST LE RÉSULTAT D'UNE SÉLECTION DE RAISINS CATARRATTO ET D'UNE MINUTIEUSE VINIFICATION EN BLANC; 25% DU PRODUIT TERMINE SA FERMENTATION EN BARRIQUES DE CHÊNE ET VIEILLIT PENDANT AU MOINS UN AN EN BOUTEILLE. ESTÌ PRESENTE UNE ROBE JAUNE PAILLE, DES NOTES D'AGRUMES, DE PÊCHE BLANCHE ET DE FRUITS TROPICAUX MÛRS, AINSI QUE DE DÉLICATES NOTES GRILLÉES ET VANILLÉES.

### DESCRIPTION

**Type** / Vin blanc D.O.C. Sicilia.

**Cépage** / Catarratto 100%

**Degré d'alcool** / 13,0% Vol.

**Contenu** / 75 cl.

### PROCESSUS DE PRODUCTION

**Vignobles** / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 620 mètres d'altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

**Calendrier et méthode de vendange** / Les premiers 10 jours de septembre exclusivement à la main.

**Production par hectare** / 10000 kilos.

**Chai de vinification et mise en bouteille** / Dans l'exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

**Vinification et macération** / En blanc en cuves d'acier inox à température contrôlée de 14° C.

**Conservation** / En cuves d'acier à une température contrôlée de 15° C.

**Élevage sous bois** / 6 mois pour 25 % du produit en barriques neuves.

**Vieillessement en bouteille** / Un an.

**Conservation du vin en bouteille** / 16° C.

### PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

**Robe** / Jaune paille avec des reflets dorés.

**Nez** / Pêche blanche, notes d'agrumes, de fruits tropicaux, notes grillées et vanillées.

**Bouche** / Fin, élégant et persistant.

**Accords** / Plats à base de poisson, viandes blanches.

**Température de service** / 10° C.



Tenute Lombardo  
S.S. 122 Km 50  
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853