



ESTÌ

“ESTÌ” DAL GRECO “EGLI È” NASCE DALLA SELEZIONE DELLE UVE DI CATARRATTO E DA UNA ACCURATA VINIFICAZIONE IN BIANCO; IL 25% DEL PRODOTTO COMPLETA LA FERMENTAZIONE IN BOTTI DI ROVERE ED AFFINA PER ALMENO UN ANNO IN BOTTIGLIA. ESTÌ PRESENTA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO, DELLE NOTE AGRUMATE, DI PESCA BIANCA E FRUTTA TROPICALE MATURA OLTRE CHE DELICATE NOTE TOSTATE E DI VANIGLIA.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Bianco D.O.C. Sicilia Riserva.

Vitigno / Catarratto 100%

Gradazione alcolica / 13% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 580 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

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

Produzione per ha / 100 q.li.

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

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

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

Affinamento in legno / 6 mesi per il 25% del prodotto in barrique nuove.

Affinamento in bottiglia / Un anno.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Giallo paglierino con riflessi dorati.

Odore / Pesca bianca matura, sentori agrumati, frutta tropicale, note tostate e vaniglia.

Gusto / Fine, elegante e persistente.

Abbinamenti / Piatti a base di pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio / 10° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



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