



UNÀNIME BIANCO

UN VIN ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE GRILLO, CATARRATTO ET MUSCAT. LES NOTES AROMATIQUES ET LES PARFUMS DE CES TROIS CÉPAGES S'UNISSENT PARFAITEMENT EN CRÉANT UN VIN FRUITÉ ET HARMONIEUX.

DESCRIPTION

Type / Vin blanc IGP Terre siciliane.

Cépage / Grillo, Catarratto, Muscat.

Degré d'Alcool / 12,0% 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 / 20 premiers jours de septembre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 12000 kilos.

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

Vinification / En cuves d'acier inox à température contrôlée de 14° C.

Fermentation malolactique / Non réalisée.

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

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Jaune paille avec des reflets verdâtres.

Nez / Très diversifié allant des notes de pêche blanche, pomme verte et agrumes aux notes aromatiques.

Bouche / Fruité, délicat et très frais.

Accords / Entrées, poisson et viandes blanches.

Température de service / 8° 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