



ALAZIZA

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2018	Bianco fruttato di gradevole freschezza e bevibilità	85% Viognier e 15% Zibibbo	Niscemi (CL)

In nessuna altra parte del mondo la luce e gli umori del terreno sono così straordinari come in Sicilia, sosteneva Giacomo Tachis. Ed è proprio in questa terra baciata dal sole che nasce Alaziza. L'etichetta, che rievoca elementi del paesaggio siciliano immersi in un'atmosfera onirica è firmata dallo stilista Stephan Janson.

Note degustative: colore giallo paglierino. Al naso, i profumi di frutta esotica e di pesca, caratteristici del Viognier, si accompagnano alle piacevoli note aromatiche di fiori d'arancio proprie dello Zibibbo. In bocca una spiccata acidità sorregge la struttura, donando bevibilità e armonia.

Abbinamenti: ideale con preparazioni a base di pesce crudo e crostacei.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: sciolto

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 55 Ql

Epoca della vendemmia: metà di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: no

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

