



FICO BIANCO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2021	Bianco giovane di media struttura	Inzolia, Chardonnay	Niscemi (CL)

Un vino dal carattere mediterraneo nato dalla combinazione di uno dei vitigni autoctoni per eccellenza, l'inzolia, e del vitigno bianco internazionale più importante, lo chardonnay. Profumi di grande intensità di fiori e frutta a polpa bianca, dalla pesca alla mela golden. Sorso pieno e vibrante, con un persistente ritorno finale di note agrumate. La scultura in etichetta è del grande ceramista Giacomo Alessi da Caltagirone.

Note degustative: giallo paglierino molto chiaro. Un bouquet floreale, distinto da note di Ginestra. Il naso è fine e delicato. Il palato è pervaso da sentori agrumati di buona intensità.

Abbinamenti: Perfetto con aperitivi o piatti a base di formaggi e crostacei.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Altimetria vigneti: 80 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5.900 piante per ettaro

Resa per ettaro: 70 Ql

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in acciaio

Durata dell'affinamento: 6 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

