

Bianco



VILLA CARUMÈ

B

TIPOLOGIA

Vino: Bianco
Classificazione:
Terre Siciliane IGT

TYPE

Wine: White
Classification:
Terre Siciliane IGT



VIGNETI

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale
Suolo: terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale
Altitudine: 100-250 metri sul livello del mare
Viticultura: guyot contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)
Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate
Vendemmia: dalla seconda settimana di agosto, variabile in base all'annata e alla maturazione dell'uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata tra 16-17°C in contenitori d'acciaio
Affinamento: in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi
Gradazione alcolica: 12,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva: giallo paglierino con riflessi verde brillante
Olfattiva: profumo intenso con sentori di frutta bianca estiva
Gustativa: avvolgente e aromatico

Abbinamento: ottimo con primi e frittiture di pesce
Temperatura di servizio: 8-10° C



VINEYARDS

Production area: Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)
Soil type: medium texture soil rich in limestone with a good mineral endowment
Altitude: 100-250 m. above sea level
Viticulture: guyot spurred cordon system with a medium-high plant density (5,000 plants/ha)
Climate: insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers
Harvest period: second week of August, depending each year on the ripening of grapes

VINIFICATION AND AGEING

Vinification: extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 16°-17°C) in stainless steel tanks
Ageing: lees aged 4-5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2-3 months
Alcohol content: 12,5%

TASTING NOTES

Visual: straw yellow with bright green hues
Olfactory: intense aroma with hints of white summer fruit
Taste: round and aromatic

Pairing: excellent with first courses of fish and fish fry
Serving temperature: 8-10° C



IT-010-004
AGRICOLTURA ITALIA