



A L C A M O B I A N C O

Il colore giallo paglierino con riflessi verdolini e i profumi di fiori d'arancio e cedro rendono questo vino una chicca. Unico anche nel sapore, armonioso e minerale.

The straw yellow color with greenish reflections and the aromas of orange blossom and cedar make this wine a gem. Unique also in the flavor, harmonious and mineral.

TIPO/WINE TYPE

Bianco Alcamo DOP
White Alcamo DOP

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto
Medium texture

ALTIMETRIA/ALTITUDE

300/400 metri sul livello del mare
300/400 m above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

80/90 quintali
80/90 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Molluschi, fritti di paranza e carne bianche
Shellfish, deep-fried paranza and white meat

DEGUSTAZIONE/TAISTING

COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with green reflections

PROFUMO/BOUQUET

Fiori d'arancio e cedro
Orange blossom and cedar

SAPORE/TASTE

Armonioso, secco con sentori di agrumi
Harmonious, dry with hints of citrus

VITIGNO/GRAPE

Catarratto
Catarratto

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Alcamo / Camporeale
Alcamo / Camporeale

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Pressatura soffice, fermentazione in vasche in acciaio
a temperatura controllata 16 °C
Soft pressing, fermentation in steel tanks
at controlled temperature 16 °C

 12,5% vol.
12,5% by volume

 10-12 °C

 Bottiglie x Cartone: 6
Cartoni x Fila: 25
File Pallet: 4
Cartoni Pallet: 100