



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

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo fine e delicato, evidenzia note di fiori bianchi. Al sapore si presenta fresco con una acidità invitante.

Straw-yellow color with greenish reflections. Elegant, subtle bouquet, with the aroma of spring flowers to the fore. Fresh palate with an inviting acidity.

TIPO/WINE TYPE

Bianco DOP Sicilia
White DOP Sicilia

TERRENO/SOIL TYPE

Argilloso
Clay

ALTIMETRIA/ALTITUDE

400/500 metri sul mare
400/500 mt above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

70/80 quintali
70/80 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Pesce e crostacei
Fish and shellfish

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with green hints

PROFUMO/BOUQUET

Frutta tropicale
Tropical fruit

SAPORE/TASTE

Fresco, sapido e esotico
Fresh, mineral and exotic taste

VITIGNO/GRAPE

Catarrato/Inzolia
Catarrato/Inzolia

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Alcamo
Alcamo

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Vasche d'acciaio temperatura controllata 16 °C
Fermented in still vats at controlled temperature 16 °C

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

 10-12 °C

 Bottiglie x Cartone: 12
Cartoni x Fila: 12
File Pallet: 5
Cartoni Pallet: 60