Nino Gandolfo

UNICI NEL FARE LA DIFFERENZA

BARONÌA SOPRANA BIANCO

Terreno: solo uve selezionate da vigneti situati sui colli che circondano Salemi, in val di Mazara. La composizione del suolo è calcarea-sabbiosa e dona ai vini mineralità, una buona acidità e freschezza. La vinificazione prevede pressatura soffice e fermentazione in tini di acciaio inox.
L'affinamento prevede la sosta della massa in tini di cemento e ripetuti batonage con le fecce nobili a scalare. Il colore è giallo paglierino con lievi rilfessi verdognoli, presenta profumi di rosa, ananas, agrumi e frutti esotici. Al gusto, insieme ad un'elegante freschezza, emergono i sentori di agrumi e frutti tropicali. Ideale per accompagnare antipasti a base di pesce crudo e crostacei, oltre che piatti di pesce in genere, anche elaborati.

Gradazione alcolica: 13% vol.