



Lo Zibibbo è indicato per produrre un vino che risulta elegante, aromatico e minerale.

Lo stile unico e inconfondibile di Nino Gandolfo è tutto da scoprire.

VINO BIANCO - I.G.P. TERRE SICILIANE

Provenienza	Provincia di Trapani
Clima	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata
Suolo	Medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso, 350 metri sul livello del mare
Vendemmia	Tradizionale, manuale
Uve	Zibibbo
Vinificazione	Tradizionale, in bianco con spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	Tini d'acciaio inox per 4 mesi, si completa in bottiglia
Grado alcolico	12,5% vol.
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Intenso e persistente con note di agrumi, pesca bianca, glicine e gelsomino
Gusto	Secco, ampio, sapientemente equilibrato e morbido
Abbinamento	Vino da aperitivo, ottimo con crudo di pesce e crostacei
Servizio	Calice tipo bordeaux, temperatura 8° - 10° C
Conservazione	Temperatura costante 16° C, luce controllata