

Coste a Preola Grillo 2018 – Territoriali

*Questo Zibibbo in purezza nasce nei vigneti attraversati dal 12° meridiano, il luogo ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità da millenni. Il **Meridiano 12 Zibibbo** ne è eredità palese, in quanto una delle più antiche varietà coltivate sull'isola, in grado di regalare ai vini che ne derivano freschi sentori agrumati e floreali.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Uvaggio: Zibibbo 100%

Gradazione alcolica: 12%

Note di degustazione: dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Avvolgente e aromatico, fruttato, con note di mandorla, albicocca, zagara, e salvia. Al palato è fragrante, con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità

Abbinamenti: ideale come aperitivo, ottimo con piatti di pesce, in particolare crostacei, ricci e ostriche. Servire a 8-10 °C

Prima annata: 2018

Bottiglie prodotte: 15.000

Informazioni sui vigneti: le uve del Meridiano 12 Zibibbo arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 q





Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi