

01

DARDINELLO DOC SICILIA ZIBIBBO

Tipologia: bianco

Classificazione: DOC Sicilia

Vitigni: Zibibbo 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP)
Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale

Altimetria: 200/250 metri s.l.m.

Viticoltura: contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia: seconda settimana di settembre

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata (16°/17°C) in contenitori d'acciaio

Affinamento: in contenitori d'acciaio per 4/5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2/3 mesi

ANALISI SENSORIALE

Visiva: giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

Olfattiva: al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia

Gustativa: in linea con le sensazioni olfattive, fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità

Abbinamento: ottimo con piatti di pesce anche affumicati, frittura di pesce e insalate gourmet

Temperatura di servizio: 8°/10° C

