

## SCHEDA TECNICA

### **THYMBRA - TERRE SICILIANE IGT VERMENTINO BIO**

Zona e comune di produzione: Contrada Biddine Soprana, Acate (RG), Sicilia Orientale

Tipo terreno: Terra Bianca

Riconoscimento: Terre Siciliane I.G.T. Vermentino Bio

Uve: Vermentino in purezza

Sistema d'allevamento: controspalliera, cordone speronato, 5.000 piante/ha

Resa per ettaro: 6.000 kg

Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

Affinamento: acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Ten. Alc.: 13.00%

Colore: giallo paglierino lucente venato d'oro e verde

Profumo: complesso e intenso con sentore di frutta, pesca e agrumi.

Sapore: morbido, di grande struttura con una buona sapidità e persistenza. Regala sul finale una gradevole nota di vaniglia abbinata ai sentori fruttati delicati e molto persistenti.

Abbinamenti: frutti di mare, frittiture di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure, marinati.

Servire a: 10°- 12° C

