



BAGLIO GIBELLINA

# U..PASSIMIEN TO

## Bianco DOC Sicilia



**Uvaggio:** Selezione delle migliori uve bianche di Sicilia



**Denominazione:** DOC Sicilia



**Area di Produzione:** Sicilia



**Alcol:** 13,00%

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Bouquet:** Floreale e fruttato, con note agrumate e di pesca. Delicate

sfumature aromatiche

**Gusto:** Fresco ed elegante, sapido ed armónico.

**Temperatura di Servizio:** 8°-10° C

**Abbinamenti gastronomici:** Primi e secondi piatti a base di pesce e ricette a base di carne bianca



## **Il vino**

Il nostro U..passimientto Bianco è ottenuto dalla vinificazione di nobili vitigni siciliani a bacca bianca. I suoi sentori fruttati appagano il palato, esprimendo piacevolezza, complessità e morbidezza. Nel calice si può ammirare il giallo paglierino mentre al naso regala un bouquet floreale intenso e persistente.

## **Vigneti**

I vigneti di queste varietà godono di un'ottima esposizione in collina. Le basse rese in vigneto e la diversa consistenza dei terreni e dei microclimi consentono di ottenere un vino complesso ed equilibrato.

## **Vinificazione**

La raccolta delle uve avviene in modo da non alterare le caratteristiche e mantenere i grappoli integri ed evitare qualsiasi tipo di macerazione pellicolare. La pressatura è soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata.