



Vignali Roccamena

Terre Siciliane IGT Zibibbo

ZONA DI PRODUZIONE:

Sicilia

UVAGGIO:

100% Zibibbo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve usate per produrre questo vino provengono dalla soleggiata Sicilia. Quando viene raggiunto il perfetto livello di maturazione, si procede alla vendemmia. Le uve sono pigiate in presse soffici in modo da preservarne la freschezza e la fragranza. Vengono poi posizionate in contenitori per la fermentazione a temperatura controllata di circa 14°C per 15 giorni. Quando la fermentazione è completata, il vino viene mantenuto a temperatura costante fino all'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con intensi riflessi dorati.

Profumo: Note floreali e fruttate di limone giallo, frutta tropicale e zagara.

Gusto: Al palato, il sorso è pieno, con note agrumate e un finale fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce, crostacei e verdure.

Temperatura di Servizio: 8/10°C.

www.agricoleselvi.it