



GIBELÈ

ZIBIBBO

BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Da uva zibibbo nasce Gibelè, un bianco secco e fresco, con intensi profumi di mela verde, rosa bianca ed erbe aromatiche.



UVE

Zibibbo in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: a tessitura argillosa.

Altimetria: da 0 a 400m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale, a partire dalla prima decade di settembre. Parziale macerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina per 4 mesi, si completa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: molto intenso e fruttato. Spiccano le note di mela verde e rosa bianca, accompagnate da un piacevole sentore di timo e fiori di rosmarino.

Gusto: secco, molto intenso e persistente, con una piacevole morbidezza.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento al pesce al sale o alle ostriche, ma è perfetto anche per esaltare i piatti vegetariani. Servire a 8°-10°C.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATO

75 cl / 1,5 lt