



c a n t i n e  
**F I C I**

**CLASSIFICAZIONE:**

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

**PROVENIENZA:**

Sicilia Occidentale

**VITIGNO:**

Uve bianche

**PERIODO DI VENDEMMIA:**

Verso la metà di settembre con accurata selezione delle uve.

**VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono diraspate, pigiate delicatamente e poste a macerare in serbatoi inox, per circa 4-6 ore a temperatura controllata di 4°C. Seguono quindi le fasi di pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione controllata a 16°-18° C. Il vino è lasciato a maturare, per un certo periodo, in vasca prima di essere imbottigliato.

**GRADO ALCOLICO:**

13% Vol.

**COLORE:**

Giallo con riflessi verdolini

**PROFUMO:**

Erbe mediterranee

**SAPORE:**

Secco e persistente. Piacevolmente fresco e fruttato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8°-10° C.

**ABBINAMENTI:**

Ottimo con piatti a base di pesce quali cous cous e tonno.

VIGNE DORATE  
IGP BIANCO  
TERRE SICILIANE