

BIANCO



CASA VENTURA
AZIENDA AGRICOLA

BIANCO TERRE SICILIANE IGT

(In regime di conversione all'agricoltura biologica)

Vitigno:

Nero d'Avola - Frappato

Tipo di terreno:

Calcareo, di medio impasto a m. 360 s.l.m.

Sistema di allevamento e potatura vite:

Cordone libero

Resa ettaro:

60/80 q.li

Vinificazione:

In bianco, naturale senza impiego di lieviti selezionati e senza ricorrere a correzioni. Chiarificato mediante l'impiego di argille locali. Stabilizzazione naturale, l'eventuale presenza di deposito sul fondo lo dimostra.

Caratteristiche:

Il colore è paglierino tenue; al naso risulta un vino delicato con note floreali. All'assaggio è fresco, morbido, rotondo, leggermente carbonico.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti a base di pesce o verdure. Ideale per i primi piatti di pesce o secondi di pesce alla griglia

Temperatura di servizio:

10 - 12° C.

Gradazione alcolica:

11,5% Vol.



C/da Cirito
97012 Chiamonte Gulfi (Rg)
www.casaventura.it
info@casaventura.it

RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA

CAPSULA C/PVC 90	TAPPO FOR 51	BOTTIGLIA GL 71
PLASTICA	SUGHERO	VETRO