

TINCHITÈ

Sicilia DOC

Un'abbondanza di vivacità

ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve Grillo coltivate nelle nostre aziende viti-vinicole che si trovano a sud est della Sicilia, in provincia di Ragusa, e ovest, in provincia di Agrigento, dove le diverse condizioni ambientali ci permettono di ottenere uve dal diverso stile aromatico. Infatti se da un lato la vicinanza al mare dei vigneti coltivati presso l'azienda di Ragusa e i terreni sciolti e caldi permettono di ottenere vini più fruttati e fragranti, dall'altro, i terreni più argillosi e fertili dell'azienda situata nelle vicinanze di Agrigento conferiscono alle uve più concentrazione, maturazione, ricchezza e volume. Dall'unione di questi due diversi stili di vino, nasce la ricchezza e la fruttuosità del nostro vino leggermente mosso.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte tra la metà e la fine di agosto, diraspa-pigiate, sottoposte a spremitura soffice e successiva vinificazione in bianco dei mosti con fermentazione alcolica condotta da lieviti selezionati alla temperatura di 16-18°C per la durata di 7-9 giorni. La bassa temperatura di fermentazione preserva nel vino questa naturale vivacità che lo rende allegro e mosso al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: lieve giallo paglierino con eleganti riflessi verdi.

Profumo: molto fruttato, con note di nettarina e pesca e leggere note tropicali di mango e papaia.

Sapore: ampio e pieno, con piacevole freschezza, minerale sapidità e vivacità delicata.

GRADO ALCOLICO

12 %

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina con crudità di pesce, formaggi freschi o leggermente stagionati, con primi a base di pesce e verdure, con carni bianche e secondi a base di pesce fritto o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Tinchitè 15 - Gold - Berliner Wein Trophy 2016 - 2016

FEUDO ARANCIO Tinchitè 15 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2016

FEUDO ARANCIO Tinchitè 14 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2015

