

GIBELÈ

Vino Bianco

Indicazione Geografica Protetta Terre Siciliane



Provenienza	Provincia di Trapani
Clima	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata
Suolo	Medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso, pochi metri sul livello del mare
Vendemmia	Tradizionale, manuale
Uve	Zibibbo
Vinificazione	Tradizionale, in bianco con spremitura soffice, fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	Tini d'acciaio inox per 4 mesi, si completa in bottiglia
Grado alcolico	12% vol.
Colore	Giallo paglierino
Profumo	Intenso e persistente con note di agrumi, pesca bianca, glicine e gelsomino
Gusto	Secco, fresco, con lunga persistenza aromatica
Abbinamento	Vino da aperitivo ottimo con crudo di pesce e crostacei, omelette e piatti di cucina marinara
Servizio	Calice tipo bordeaux, temperatura 8° - 10° C
Conservazione	Temperatura costante 16° C, luce controllata