

Zurrica 2012

Vino bianco ottenuto dal connubio tra Grillo tradizionale vitigno siciliano e l'alloctono Chardonnay vendemmiati a maturazione e vinificati secondo il più aggiornato protocollo enologico. Vino ricchissimo di aromi primari e secondari. Il sapore è persistente, pieno e gustoso.



CLASSIFICAZIONE
IGT Terre Siciliane.

CERTIFICAZIONE
Biologico.

ENOLOGO
Gianfranco Cordero.

VITIGNI
Charonnay 80% - Grillo 20%.

UBICAZIONE VIGNETI
Castelbuono (PA) - Contrada Santa Anastasia, collina del Frassino 350 m. s.l.m.

COMPOSIZIONE TERRENO
Medio impasto tendente all'argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera a cordone speronato.

N. CEPPI PER ETTARO
4.000.

RESA PER ETTARO
Grillo 7.000 kg - Chardonnay 6.000 kg.

VENDEMMIA
Raccolta manuale: inizio agosto.

TECNICA DI PRODUZIONE
In bianco con breve macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione con lieviti indigeni temperatura controllata di 15/17°C.

PERIODO DI FERMENTAZIONE
15 giorni.

MATURAZIONE
Per 6 mesi in serbatoi d'acciaio di cui 2 passati sui lieviti, poi bottiglia.

Zurrica 2012

GRADO ALCOLICO

12,5% in vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE

25.000.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ottimo blend da uve autoctone ed alloctone di colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Ottima la limpidezza. All'olfatto esprime intriganti e ricchissimi aromi primari e secondari che si alternano tra loro. Al gusto presenta sapori pieni e di ottima piacevole freschezza.

BICCHIERE

Calice di media ampiezza tipo tulipano, trasparente e di medio peso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C.

9°C.

ABBINAMENTO

Indicato per piatti a base di pesce pregiato e saporito; formaggi a media stagionatura. Ottimo come aperitivo.

FORMATO

750 ml.