



Abbazia Santa Anastasia

Traminer aromatico Zibibbo

santa anastasia 5



Classificazione IGP TERRE SICILIANE BIANCO
Classification WHITE IGP TERRE SICILIANE

Certificazione Biologica
Certification Organic

Enologo Gianfranco Cordero
Winemaker

Vitigni Traminer 70% Zibibbo 30%
Grape variety Traminer 70% Zibibbo 30%

Ubicazione vigneti Alte Madonie 1000 m.
s.l.m.
Vineyards location High Madonie Mountain
Chain 1000 m.a.s.l.

N. ceppi per ettaro 4.000
N. plants per hectare 4.000

Resa per ettaro 7.000 kg
Yield per hectare 7.000 kg

Vendemmia Raccolta manuale: fine Agosto
Harvest Manual harvest: end of August

Tecnica di produzione
In bianco con breve macerazione sulle bucce
a freddo,
fermentazione a temperatura controllata di
14°C in serbatoi d'acciaio.

Abbazia Santa Anastasia S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921. 67.19.59

www.abbaziasantanastasia.com
distribuzione@abbaziasantanastasia.com

Production technique

In white with short cold maceration, fermentation at controlled temperature of 14°C in stainless steel tanks.

Maturazione

In serbatoi di acciaio per 5 mesi di cui uno sui lieviti, poi in bottiglia.

Ageing

In steel tanks for 5 months including one sur lies, then in bottle.

Alc.% Vol. 12,5°

Note di degustazione

Di colore giallo paglierino con leggere sfumature verdognole, al naso propone freschi profumi di frutta con note floreali. Al palato risulta piacevolmente fresco, sapido e persistente.

Servire a 9°C.

Tasting notes

Straw yellow color and light green hues, at the nose it offers fresh fruit aromas with floral notes. The taste is pleasantly fresh, fruity and persistent.

Serve at 9°C.

Abbazia Santa Anastasia S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921. 67.19.59

www.abbaziasantanastasia.com
distribuzione@abbaziasantanastasia.com