



La Vigna di Gioacchino



Denominazione

Terre Siciliane IGP



Vitigno

90% Carricante, 10% Catarratto, Minella e Inzolia

Zona di Produzione

Etna Nord

Vigneti

Età media 60 anni



Vinificazione

Diraspatura, 2 giorni di macerazione e poi pressatura. Fermentazione spontanea in tonneau usati per circa 15 giorni. Il vino rimane sulle fecce per tutto il periodo della malolattica e dopo 5 mesi si effettua la decantazione



Invecchiamento

5 mesi in tonneau usati e 4 mesi in acciaio



Abbinamenti

Sformati di verdure, primi piatti di pesce



Note sensoriali



Giallo paglierino intenso



Intensi sentori fruttati di polpa bianca e note di gelsomino



Fresco e sapido