



BIANCO DOC SICILIA

1934

Vinul "1934" Bianco DOC Sicilia este un omagiu adus lui Luigi Pirandello, laureat al Premiului Nobel pentru Literatură în 1934. Acest vin alb sicilian este un cupaj echilibrat de 50% Grillo și 50% Chardonnay, provenind din zonele Canicattì, Naro și Campobello di Licata. Vinul se remarcă prin complexitatea sa aromatică și structura bine definită, oferind o experiență gustativă deosebită.

TERROIR

VIILE : Vârsta medie a vițelor este de 12-15 ani, cultivate la altitudini cuprinse între 300 și 400 de metri. Sistemul de conducere este de tip spallieră, cu o densitate de plantare de 2,70 m x 1,10 m pentru Grillo și 2,70 m x 1 m pentru Chardonnay. Randamentul este de 9 tone pe hectar pentru Grillo și 7,5 tone pe hectar pentru Chardonnay.

PERIOADA DE RECOLTARE : Strugurii de Chardonnay sunt culeși în primele zile ale lunii august, iar cei de Grillo în a doua decadă a aceleași luni. În ambele cazuri, recoltarea se desfășoară pe timp de noapte pentru a menține prospețimea și calitatea strugurilor.

VINIFICATIE: Fermentațiile sunt realizate separat pentru fiecare soi. Grillo fermentează în tancuri de inox la temperatură controlată de aproximativ 16°C timp de 15 zile, urmată de o maturare pe drojdii fine timp de 8 luni. Chardonnay-ul fermentează în baricuri de stejar francez cu granulație fină, fiind ulterior maturat pe drojdii fine pentru 8 luni. Fermentația malolactică nu este realizată. După asamblare, vinul este îmbuteliat în luna iulie și maturat în sticlă timp de 9 luni înainte de comercializare. .

ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește excelent cu preparate pe bază de pește, fructe de mare, crustacee și aperitive ușoare. De asemenea, poate acompania preparate vegetariene și salate proaspete.



SOIURI DE STRUGURI

50% Grillo

50% Chardonnay

TIP DE VIN

Vin alb sec

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

12 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

13% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai strălucitor, cu reflexii aurii.

AROMA : Note de fructe albe și flori, cu accente citrice și subtile nuanțe untoase.

GUST : Structură densă și bine definită, cu o prospețime vibrantă și un final amplu și persistent.

Vinuri de VIS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi