

Guardiani di Ceppibianchi

Zibibbo Sicilia DOC

L'amore per la nostra terra, il rispetto per l'ambiente e i suoi equilibri ci nomina "guardiani" dei suoi preziosi frutti. Da una particolare selezione del nostro vigneto di Ceppibianchi, otteniamo un vino elegante ed equilibrato, simbolo della produzione vitivinicola marsalese.

Classificazione: DOC Sicilia

Zona di Produzione: C/da Perino nel Comune di Marsala detto "Ceppibianchi". Esposizione est/ovest con sole tutto il giorno

Altitudine: 140 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Argilloso con notevole contenuto di sostanza organica naturale

Resa di uva/ha: 60 q.li/ha (diradamento dei grappoli in fase di invaiatura)

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 25 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Fine Agosto prima decade di Settembre (4 raccolte)

Vitigno: 100% Zibibbo

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente in piccole cassette. Dopo la diraspatura i grappoli vengono selezionati su un tavolo di cernita. Segue una prolungata macerazione a freddo sulle bucce a 6-8°C per poi avviarsi a una spremitura soffice e progressiva dell'uva. Si continua con una lenta fermentazione alcolica termo-controllata

Affinamento: Il vino affina sulle fecce nobili per 4 mesi in acciaio e almeno per 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Cristallino dal colore giallo paglierino carico

Odore: Ai tipici profumi di gelsomino e fiori di zagara seguono note delicate di frutta candita e uva sultanina

Sapore: Equilibrato, intenso e persistente

Gradazione Alcolica: 13% vol

Acidità totale: 4.5 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, ideale con tutti i piatti a base di pesce e carni bianche

