



KIGGIARI

Grecanico Terre Siciliane IGT

È un vino fine e delicato con profumi floreali e fruttati prevalentemente a polpa bianca. Spiccata freschezza e sapidità tipica delle colline marsalesi.

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Xiggiari nel Comune di Paceco (Trapani).
Esposizione est/ovest con sole tutto il giorno

Altitudine: 70 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Medio impasto sabbioso

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 35 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: fine Agosto e prima decade di Settembre (3 raccolte)

Vitigno: 100% Grecanico

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura ed una breve macerazione a freddo, viene effettuata una spremitura soffice e progressiva dell'uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termo controllata

Affinamento: Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve prima di essere imbottigliato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Cristallino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Odore: Fine e delicato con profumi floreali e fruttati, prevalentemente a polpa bianca

Sapore: Sapido, delicato ed elegante con note marcate di frutta fresca appena raccolta

Gradazione Alcolica: 12% vol

Acidità totale: 6 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Ideale per un fresco aperitivo e con piatti a base di pesce crudo e verdure