



DUCHESSA ROSINA

IGT TERRE SICILIANE

BIANCO



VENDEMMIA	2015
UVE	Grillo 100%
CEPPI PER ETTARO	6000 allevati a guyot a conduzione biologica
RESA	40q/Ha
BOTTIGLIE PRODOTTE	600
TIPO DI TERRENO	di origine alluvionale, prevalentemente argilloso e ricco di sostanza organica
RACCOLTA	manuale con rigida selezione.
VINIFICAZIONE	vinificato in acciaio a contatto con le fecce fini per quattro mesi con continui batonages.
MATURAZIONE	in acciaio per otto mesi e uno in bottiglia.
ANALISI SENSORIALE	giallo paglierino brillante con note di fiori di arancio, frutta esotica e agrumi, in bocca è fresco e persistente.
ABBINAMENTI	con grigliate di pesce, formaggi poco stagionati e cucina vegetariana. Ottimo come aperitivo.
DATI ANALITICI DEL VINO	alcool 13,5; acidità totale 5,9; pH 3,09