



VENTO

DI MARE

ZIBIBBO

Terre Siciliane IGP



ZONE DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est

POTATURA

Guyot

DENSITÀ

4000/ettari

RESA X ETTARO

11000 Kg

CONTENUTO ALCOLICO

12,5 % vol

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.

VINIFICAZIONE

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) subisce un processo di criomacerazione di circa 8 ore per estrarre tutto il massimo potenziale floreale dalle bucce. La fermentazione avviene a 10-12°C per 13-15 giorni preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di colore giallo dorato, con aromi fruttati e floreali che ricordano agrumi, pesca e melone, perfettamente equilibrato. Al palato è fresco ed elegante, sapido e armonico.

PACKAGING INFORMATION

Capacità: 75 cl

Bt per cassa: 6

Strati: 5

Casse x strato: 21

Casse x pallet: 105

Misura casse: 245x170x305

Peso lordo: 7,20 kg

Peso pallet: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN bott.: 8033765258692

EAN14 cartone: 80337652530941



VENTO

DI MARE

ZIBIBBO

Terre Siciliane IGP



VINEYARD AREA

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est

PRUNING

Guyot

DENSITY OF PLANTS

4000/hectare

YIELD X HECTARE

11000 Kg

ALCOHOL CONTENT

12,5 % vol

SOIL

Relatively deep alluvial based soils
of medium texture.

WINEMAKING

Zibibbo (Moscato d'Alessandria) receive 8 hours cold skin contact prior to pressing to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation is conducted at 10-12°C for 13 -15 days to preserve natural bouquet and enhance the typical variety flavors.

TASTING NOTES

Wine with golden yellow colour, with citrus fruit, peach and melon, perfectly balanced. On the palate is fresh and elegant, sapid and harmonious.

PACKAGING INFORMATION

Bottle size: 75 cl

Bt per case: 6

Layer: 5

Case on layer: 21

Case per pallet: 105

Box size: 245x170x305

Gross weight: 7,20 kg

Full pallet weight: 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN bott.: 8033765258692

EAN14 case: 80337652530941