

Assittati

Vino bianco **IGP Terre Siciliane Bianco** ottenuto da vitigni **Grillo e Moscato**.

Fresco ed elegante con interessanti note di zagara. Sapido al gusto, supportato da una buona acidità e da una buona struttura; lungo finale aromatico



Guida Bi
Certificato di eccellenza
2025

1
Prosit

SCHEMA TECNICA

Assittati



Anno di produzione: 2022
Tipologia: IGP Terre Siciliane
Categoria: Bianco
Vitigno: Grillo – Moscato
Colore: Giallo paglierino tendente al dorato



Vinificazione: Fermentazione con lieviti autoctoni previa preparazione di un pied de cuve. Affinamento in acciaio per circa 6 mesi



Note olfattive e gustative: Fresco ed elegante con interessanti note di zagara, pesca e miele d'acacia. Sapido al gusto, supportato da una buona acidità e da una buona struttura; lungo finale aromatico



Tipologia terreno: Alluvionale su substrato salmastro
Metodo di allevamento: Controspalliera a cordone speronato. Densità circa 4200 viti/ha



Abbinamenti: Antipasti di pesce e molluschi, primi piatti con condimenti di pesce e verdure, secondi di pesce e crostacei



Epoca vendemmia:
A mano nella seconda decade di Agosto



Temperatura di servizio: 12°C
Gradazione: 13%

TENUTA LA FAVOLA

TENUTA LA FAVOLA