



· **Tipologia:** BIANCO, CASTELMONARDO 2018

· **Uve:** Zibibbo, prodotto alle pendici dell'oasi naturalistica del lago dell'Angitola una delle riserve più importanti del Mediterraneo.

· **Forma di allevamento:** cordone orizzontale con sesto di impianto 2,50 mt x 0,85, piante per ettaro 5000 circa con resa media di uva 60 qli; terreno mediamente calcareo di origine granitica

· **Vinificazione:** avviene nella terza decade di settembre,

Le uve raccolte manualmente e poste in cassette vengono conferite in cantina, diraspate e tenute a bassa temperatura per 24-36 ore con successiva pressatura soffice estraendo solo il mosto fiore. Prosegue la fermentazione in serbatoi Inox a temperatura controllata.

Completato il processo della fermentazione alcolica viene travasato e lasciato ad affinare sulle fecce fine per 6 mesi prima di essere imbottigliato. Le bottiglie subiscono una breve permanenza prima di essere poste in commercio .

· **Colore:** giallo paglierino brillante

· **Olfatto:** ricche note floreali che si complessano con l'agrumato

· **Sapore:** pieno, fresco e avvolgente caratteristico

· **Gradazione alcolica:** 13—13,5% vol.

· **Temperatura di servizio:** è preferibile servire ad una temperatura di 13- 14 °C

· **Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, espressivo con piatti delicati e importanti della cucina mediterranea.



· **Type:** WHITE, CASTELMONARDO 2018

· **Grapes:** Zibibbo, produced on the slopes of the naturalistic oasis of the lake of Angitola one of the most important reserves in the Mediterranean.

· **Form of cultivation:** horizontal cordon with planting layout 2.50 mt x 0.85, plants per hectare approximately 5000 with average yield of grapes 60 qli; medium-calcareous soil of granite origin

· **Vinification:** takes place in the third decade of September,

The grapes are harvested by hand and placed in boxes. They are transferred to the cellar, de-stemmed and kept at low temperatures for 24-36 hours with subsequent soft pressing, extracting only the flower must. Fermentation continues in stainless steel tanks at a controlled temperature. Completed the process of alcoholic fermentation is racked and left to refine on the fine lees for 6 months before being bottled. The bottles undergo a brief stay before being placed on the market.

· **Color:** bright straw yellow

· **Smell:** rich floral notes that are complex with citrus fruit

· **Taste:** full, fresh and envelop characteristic

· Alcohol content: 13—13.5% vol.

· **Serving temperature:** it is preferable to serve at a temperature of 13-14 °C

· **Pairings:** excellent as an aperitif, expressive with delicate and important dishes of Mediterranean cuisine.