

# SUMMANERA

SICILIAN GOODNESS



## Bianco 2020

Denominazione: DOC SICILIA

### UVE BIANCHE AUTOCTONE

Vino bianco biologico.

Racchiude tutto ciò che è fresco e brillante in Sicilia.

Aromi pungenti di zagara, sentori agrumati ed erbe fresche aromatiche saltano dal bicchiere.

In bocca è fresco ed equilibrato, con una buona persistenza.

Accompagna egregiamente piatti a base di pesce e di verdura o formaggi di media stagionatura e salumi.



Temperatura di servizio

10 °C



Denominazione

DOC SICILIA



Prima annata

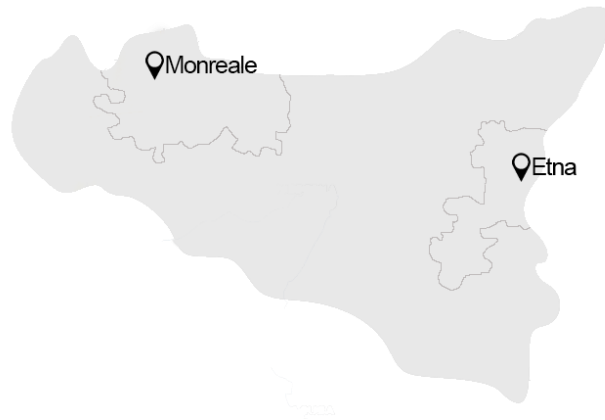
2018



Varietà

UVE BIANCHE  
AUTOCTONE

# I NOSTRI TERRITORI



**VARIETA':** Uve Bianche Autoctone

**UVAGGIO:** Uve Bianche Autoctone

**DENOMINAZIONE:** DOC SICILIA

**VENDEMMIA:** annata 2018

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** annata 2018

**COLORE:** Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini

**SAPORE:** E' un vino intenso e generoso, di buona struttura. Nel complesso si presenta come un vino fresco.

**NASO:** Quadro aromatico fine e complesso, aromi pungenti di zagara, sentori agrumati ed erbe fresche aromatiche saltano nel bicchiere.

**CONSERVAZIONE:** Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (15° C) e leggermente umido.

**DURATA:** Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.

**ABBINAMENTI:** Perfetto negli abbinamenti con piatti a base di pesce e di verdura o formaggi di media stagionatura.

**FORMATI:** 0,75 litri

## DATI ANALITICI

**ALCOL:** 12,5 % Vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,30 g/l

**pH:** 3.25

# ETICHETTA

---

