

# SUMMANERA

## Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi  
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036  
info@summanera.it



# AZHAR

## BIANCO

D.O.C. Sicilia

Vino Bianco Biologico / Organic Dry White Wine

### Vitigno / Grape variety

Grillo - Zibibbo - Catarratto

### Vinificazione / Vinification

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a freddo delle uve sulle bucce e successiva pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox. Fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati.

Destemming and crushing of the grapes, cold maceration of the grapes on the skins followed by soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the musts and alcoholic fermentation in stainless steel tanks. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts.

### Affinamento / Maturation

In serbatoi di acciaio inox a contatto con i propri lieviti per 6 mesi  
Aging in stainless steel in contact with its own yeasts for 6 months

### Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

3 Mesi / 3 Months

### Tipologia di terreno / Soil type

Medio impasto a 400 m s.l.m  
Medium-textured soil @ 400 m above sea level

### Anno d'impianto / Year of planting

2008

### Shelf life

Oltre 5 anni se conservato in cantine idonee.  
More than 5 years if stored in suitable cellars.

### Conservazione / Storage

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

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.