BAGLIOORO
CANTINA E VIGNETI

CEPPIBIANCHI

Zibibbo
Terre Siciliane IGT

Dal vitigno aromatico simbolo della Sicilia, un vino che ammalia per l'animo fresco e i delicati profumi di gelsomino e fiori di zagara.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Cristallino dal colore giallo paglierino carico.

Profumo: Ai tipici profumi di gelsomino e fiori di zagara seguono note delicate di agrumi e frutta esotica.

Gusto: Equilibrato, intenso e persistente.

COME DEGUSTARLO

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, ideale con tutti i piatti a base di pesce e carni bianche.

DATI AGRONOMICI

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Perino - Marsala (TP). L'area è nota anche come "Ceppibianchi".

Altitudine: 140 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Argilloso con notevole contenuto di sostanza organica naturale.

Resa di uva/ha: 60 q.li /ha

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot.

Età dei vigneti: 20 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha.

Vendemmia: Fine Agosto prima decade di Settembre

Vitigno: 100% Zibibbo

DATI ENOLOGICI

Gradazione Alcolica: 12,5 % vol

Acidità totale: 5,9 g/l

Vinificazione: la raccolta avviene manualmente in piccole cassette. Segue una prolungata macerazione a freddo sulle bucce a 6-8°C per poi avviarsi a una spremitura soffice e progressiva dell'uva. Si continua con una lenta fermentazione alcolica termocontrollata.

Affinamento: il vino affina sulle fecce nobili per 4 mesi in vasche d'acciaio e almeno per 3 mesi in bottiglia. prima di essere commercializzato.

BAGLIOORO È CERTIFICATA SOSTAIN E VIVA
LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITICULTURA IN ITALIA
programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
IS CERTIFIED SOSTAIN AND VIVA - SUSTAINABILITY IN VITICULTURE IN ITALY

skype: Bagliooro winery
Seguici / Follow us
www.bagliooro.it