



**Classificazione** DOC SICILIA BIANCO  
**Classification** WHITE DOC SICILIA

**Certificazione** Biologica  
**Certification** Organic

**Enologo** Gianfranco Cordero  
**Winemaker** Gianfranco Cordero

**Vitigni** Zibibbo 100%  
**Grape variety** Zibibbo 100%

**Ubicazione vigneti** Basse Madonie  
**Vineyards location** Lower Madonie Mountain Chain

**N. ceppi per ettaro** 4.000  
**N. plants per hectare** 4.000

**Resa per ettaro** 7.000 kg  
**Yield per hectare** 7.000 kg

**Vendemmia** Raccolta manuale: fine Agosto  
**Harvest** Manual harvest: end of August

#### **Tecnica di produzione**

Fermentazione in serbatoi in acciaio con controllo automatico della temperatura (16/18°C). Fermentazione lunga e graduale che permette una grande complessità aromatica

#### **Production technique**

Fermentation in steel tanks with automatic temperature control (16/18°C). Long and gradual fermentation that allows a great aromatic complexity

#### **Maturazione**

Per 4 mesi in serbatoi d'acciaio di cui 1 mese sur lies, 2 mesi poi in bottiglia.

#### **Ageing**

In steel tanks for 4 months including one *sur lies*, then 2 months in bottle.

**Alc.% Vol.** 13°

#### **Note di degustazione**

**Colore:** giallo paglierino con leggere sfumature verdognole. **Olfatto:** aromatico, armonioso, suadente e in un gioco quasi infinito di frutta: agrumi, nespola, pesca, susina, gelso bianco, uva passa, albicocca ma anche un floreale di gelsomino, zagara, fiori di arancia. **Gusto:** equilibrato, fresco di agrume, aromatico di frutta estiva (pesca bianca, susina, nespola) termina in una piacevole e inaspettata sapidità. Servire a 12°C

#### **Tasting notes**

**Color:** straw yellow with light greenish hues. **Nose:** aromatic, harmonious, persuasive and in an almost infinite game of fruit: citrus, medlar, peach, plum, white mulberry, raisins, apricot but also a floral of jasmine, orange blossom, orange blossom. **Taste:** balanced, fresh citrus, aromatic of summer fruit (white peach, plum, medlar) ends in a pleasant and unexpected flavor. Serve at 12 °C.