

DORIDE

ZIBIBBO

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Vitigno: Zibibbo

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Zona di Produzione: Santa Ninfa (TP)

Territorio: altitudine 350 m slm, orografia prevalentemente collinare con suolo silico-calcareo

Vigneto: allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impanto 3,500 piante per ettaro con resa media di 8,000 Kg per ettaro

Vinificazione: pressatura soffice, sedimentazione in acciaio statica e fermentazione a temperatura controllata a 16 °C per 20 giorni, affinamento in acciaio sulle fecce nobili e sui lieviti di fermentazione per 5 mesi

Note Degustative

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso e persistente, decisamente aromatico con sentori di agrumi, lavanda e spezie mediterranee

Gusto: fresco, aromatico, equilibrato, dotato di ottima sapidità

Longevità: Vino longevo e territoriale

Temperatura servizio: 10/12 °C

Abbinamenti: ideale con i tipici piatti mediterranei, ottimo anche con la cucina orientale