

## HÈGADIS

**Uve:** Zibibbo

**Classificazione:** IGP Terre siciliane

**Annata:** 2022

**Zona di produzione:** Sicilia occidentale (TP)

**Altitudine vigneto:** 0 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** medio impasto tendente al sabbioso

**Vigneto:** Allevamento a contro spalliera, potatura corta, da 4 a 7 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro.

**Resa uva in vino:** 65 %

**Epoca di raccolta:** Vendemmia rigorosamente manuale, tra la seconda e terza decade di Settembre.

**Caratteristiche organolettiche:** Dal colore giallo paglierino con riflessi colore oro, HÈGADIS è sorprendente al naso, intensi sono i profumi, dai fiori d'arancio alla zagara di limone si fondono note floreali come ginestre, gelsomino ed erbe mediterranee, predominanti sono le note di frutta a polpa bianca (albicocca, pesca e pera). Caratteristico alpalato, di gran corpo, persistente.

**Affinamento:** 4 mesi Sur Lie in vasca di acciaio inox

**Grado alcolico:** 13,50 % Vol.

**Longevità:** 2 anni

**Abbinamenti:** HÈGADIS è un vino da tavola aromatico secco, da bere al calice come aperitivo a base di formaggi freschi e miele, ideale accostarlo a frittiture miste, a primi piatti mediterranei a base di pesce e di crostacei, con contorni speziati esaporiti.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### L'ETICHETTA RACCONTA:

HÈGADIS, viene rappresentato da una giovane donna su uno scoglio sul mare, che suona il saxofono. L'etichetta riporta i colori tipici del mediterraneo, dalle mille sfumature di azzurro, colore del mare, al giallo color del sole. È un'etichetta autentica che rispecchia la personalità di questo vino, vivace e intenso.

