

VITIGNO AUTOCTONO SICILIANO

Zibibbo


ASSULI
BAGLIO

Dardinello



VIGNETO CARCITELLA

TIPOLOGIA

Vino: Bianco

Classificazione: Sicilia Doc

Vitigno: Zibibbo 100%



VIGNETI

Zona di produzione:

Mazara del Vallo (TP) Sicilia nordoccidentale (Italia)

Suolo:

terreno di medio impasto, ricco in calcare e dalla buona dotazione minerale

Altitudine: 200-250 metri sul livello del mare

Viticultura:

guyot contro spalliera con densità d'impianto media/alta (5.000 ceppi/ha)

Clima:

insulare-mediterraneo, con inverni miti ed estati ventilate

Vendemmia: seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vinificazione:

pressatura molto soffice con pressa a membrana, successivo illimpidimento statico dei mosti e fermentazione a temperatura controllata tra 15-18°C in contenitori d'acciaio

Affinamento:

in contenitori d'acciaio per 4-5 mesi "sur lies" e successivo affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5%

ANALISI SENSORIALE

Visiva:

giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli

Olfattiva:

al naso offre un bouquet intenso e persistente, con note di pesca e agrumi di Sicilia

Gustativa:

in linea con le sensazioni olfattive, fresco e morbido al palato, con una piacevole armonia di salinità e mineralità

Abbinamento:

ottimo con piatti di pesce anche affumicati, frittiture di pesce e insalate gourmet

Temperatura di servizio: 8-10° C



È un "intrigante" espressione di uve Zibibbo, nome che deriva dall'arabo zabib (زبيب) e che significa 'uva passita'. Piacevole e molto espressivo della Sicilia occidentale. Insolitamente vinificato in versione secca.

SICILIAN INDIGENOUS GRAPE

Zibibbo



Dardinello



CARCITELLA VINEYARD



TYPE

Wine: White

Classification: Sicilia Doc

Varietal: Zibibbo 100%



VINEYARDS

Production area:

Mazara del Vallo (TP) North-western Sicily (Italy)

Soil type:

medium texture soil rich in limestone with a good mineral endowment

Altitude: 200-250 m. above sea level

Viticulture:

guyot vertical trellis system with a medium-high plant density (5,000 plant/ha)

Climate:

insular-Mediterranean with mild winters and breezy summers

Harvest period: second week of September

VINIFICATION AND AGEING

Vinification:

extremely soft pressing with membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation at controlled temperatures (between 15°-18°C) in stainless steel tanks

Ageing:

lees aged 4/5 months in stainless steel tanks, then in bottles for at least 2/3 months

Alcohol content: 12,5%

TASTING NOTES

Visual: straw yellow with greenish reflections

Olfactory:

intense and persistent bouquet with scents of peach and Sicilian citrus

Taste:

in line with the olfactory sensations, fresh with salinity and minerality

Pairing:

excellent with fish courses, smoked fish and fried fish and gourmet salads

Serving temperature: 8-10° C



It is an 'intriguing' expression of Zibibbo grapes, a name which comes from the Arabic zabīb (بـيـبـي) and which means 'raisin'. Pleasant and very expressive from western Sicily. Unusually vinified in a dry version.