www.alcesti.it

Zibibbo

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Tipica

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE
VINO VEGANO - VEGAN WINE

Portato in Sicilia dai fenici, le uve dello Zibibbo offrono grande mineralità, freschezza e piacevolezza. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata a 14°C, e l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo non inferiore a 4 mesi. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia viene effettuato prima della commercializzazione.

Brought to Sicily by the Phoenicians, Zibibbo grapes offer great minerality, freshness and pleasantness. Harvested by hand in small crates, they are destemmed and gently pressed. Fermentation takes place at a controlled temperature of 14°C, then the wine is refined in stainless steel tanks for a period of no less than 4 months. Before being sold on the market, the wine is left to rest in the bottle for another month.

In vigna / *in the vineyard*
resa per ha / *yield per hectares*
80 q.li
sistema di allevamento / *training system*
spalliera
sistema di potatura / *type of pruning*
guyot
anno di impianto / *first planted in*
2004

Le uve sono raccolte tra il 10 e il 20 Settembre
The grapes are harvested between 10 and 20 September

Durante la degustazione è possibile notare il suo colore giallo paglierino brillante. Al naso presenta profumi intensi e note di agrumi, pesca bianca e gelsomino.
Al palato è fresco, secco, minerale con la sua lunga persistenza aromatica. Ideale per l'aperitivo, si abbina in maniera eccelsa con le crudité di pesce e tutti i piatti della cucina marinara mediterranea.

When tasting the wine, you will notice its bright straw yellow colour. It has an intense aroma with notes of citrus fruits, white peach and jasmine. It is fresh, dry and earthy on the palate, with a long and lingering taste. Ideal for aperitifs, it is excellent paired with mixed raw fish and all traditional Mediterranean seafood dishes.