



BAYAMORE BIANCO DI BIANCHI

Linea TRENDY

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia
VITIGNI: Grillo, Inzolia e Viognier
ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Borgo Guarini
TIPO DI TERRENO: Franco-argilloso con matrice carbonatica
ESPOSIZIONE: Nord (300 metri s.l.m)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO: 4.100
RESA PER ETTARO: 80 q Viognier, 100 q Inzolia, 90 q Grillo
VENDEMMIA: Ultima settimana di agosto Viognier, prima decade di settembre Grillo, fine settembre inzolia
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15°-16°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10-12 giorni
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2-3 mesi
GRADO ALCOLICO: 12.5 % vol. | **PH:** 3.19 | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.35 g/l
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2019
PRODUZIONE ANNATA: 35.000 bottiglie
FORMATI: Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C
CALICE CONSIGLIATO: Da vini aromatici, con bocca a tulipano

CARATTERISTICHE: intrigante combinazione che da vita ad una espressione complessa e avvolgente che esalta un frutto ricco, assieme a note piacevolmente aromatiche.



FIRRIATO

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.



OLFATTO

Al naso si esprime con predominanti note tropicali e di frutta a polpa bianca, con leggere sfumature agrumate.



PALATO

Avvolgente, sapido, di buona persistenza e con spiccata personalità.