



UNÀNIME BIANCO

È UN VINO OTTENUTO DA UN BLEND DI GRILLO, CATARRATTO E MOSCATO. LE NOTE AROMATICHE E I SENTORI DI QUESTI TRE VITIGNI SI COMBINANO PERFETTAMENTE CREANDO UN VINO DAL SAPORE FRUTTATO E ARMONICO.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Bianco IGP Terre Siciliane.

Vitigno / Grillo, Moscato, Catarratto.

Gradazione alcolica / 12,0% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 620 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Prima e Seconda decade di settembre, rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 120 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

Fermentazione malolattica / Non svolta.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata 15° C.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore / Molto variegato che spazia dai sentori di pesca bianca, mela verde e agrumati alle note aromatiche.

Gusto / Fruttato, delicato e molto fresco.

Abbinamenti / Antipasti, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio / 8° C.

BOTTIGLIA - GL 70 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - 04LDPE / PLASTICA
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853