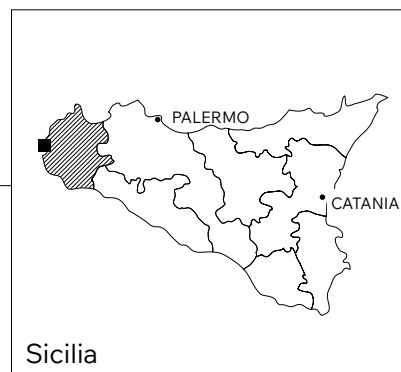
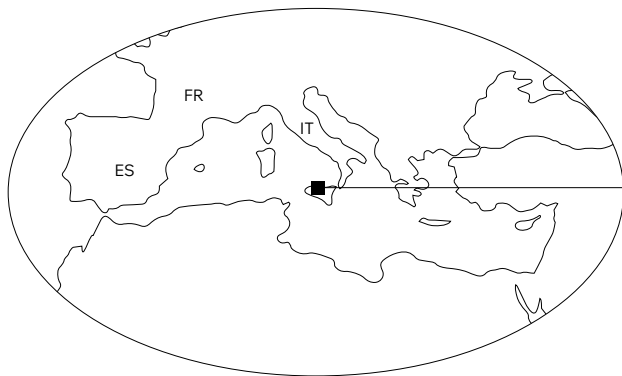
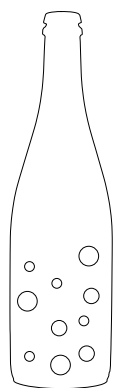




11% Vol
75cl



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale le uve riposano per 24 ore in cella frigo a 4°C. Segue una pressatura soffice a grappolo intero. La fermentazione ha inizio in vasche d'acciaio. Il mosto viene poi imbottigliato per finire di fermentare in bottiglia.

ABBINAMENTO

Perfetto per aperitivo nelle calde giornate estive assieme a taglieri di salumi e formaggi. A tutto pasto con pizze e piatti vegetali.

WINEMAKING

After manual harvesting, the grapes rest for 24 hours in a fridge at 4°C. This is followed by a gentle whole-cluster pressing. Fermentation begins in stainless steel tanks. The must is then left to ferment in the bottle.

PAIRING

Perfect as an aperitif with cured meats and cheeses or enjoyed throughout the meal with pizzas and vegetable-based dishes.

ZONA DI PRODUZIONE /
PRODUCTION AREA
Marsala (TP)

EPOCA DELLA VENDEMMIA /
HARVEST PERIOD
Agosto 2025 / August 2025

SISTEMA DI ALLEVAMENTO /
TRAINING SYSTEM
Guyot

TIPOLOGIA DI TERRENO / SOIL TYPE
Franco tendente al sabbioso
loamy soil tending towards sandy

VITIGNI / GRAPE VARIETIES
100% Catarratto

ETÀ MEDIA DELLE VIT /
AVERAGE AGE OF THE VINES
20 anni / 20 years