

Linea Top



VACCARO

Casa vinicola dal 1970

Timè

Tradizione è la nostra parola d'ordine. Da quando la nostra famiglia si dedica alla viticoltura abbiamo cercato di rinnovare le tradizioni nel pieno rispetto dei valori antichi e conservare tutto ciò che, di prezioso, ci arriva dal passato rivisitandolo in chiave moderna.

Ai valori di rispetto (Timè), orgoglio (Eycos), saggezza (Sofè) e famiglia (Zoe) abbiamo dedicato, utilizzando gli originali termini greci, la nostra linea di alta gamma: il vino di eccellenza diventa mezzo di comunicazione alla riscoperta di sentimenti alti da condividere.

Classificazione	DOC Salaparuta
Varietà	100% Grillo
Grado alcolico	13,5% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
Zona di produzione	Salaparuta, 550m slm esposizione sud-est
Terreno	Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillosa. buon contenuto in sostanza organica.
Allevamento e potatura	Controspalliera- Guyot
Resa per ettaro	90 q.li per ettaro
Vinificazione	Vinificato in acciaio inox per circa 20 giorni a 12-14C°. Segue affinamento in bottiglia.
Caratteristiche organolettiche	Timè è il vino che rappresenta il rispetto: un delizioso ed intrigante Grillo siciliano. Al naso si evidenziano piacevoli note di limone e frutti tropicali. Al palato è amabile e riflette sentori fruttati. Sul finale un delicato retrogusto di vaniglia.
Abbinamenti	Pensato per accompagnare le cene primaverili in compagnia gustando pietanze a base di pesce: tonno fresco con crema di aceto balsamico e pomodorini con basilico. Vi farà ricordare il vento di tramontana e l'odor di zagara della nostra amata terra.
IMBALLO	
Capacità bt	750ml
Peso bt vuota	750g
Bt x cassa	6
Peso lordo cassa	9 kg
Dimensioni pallet	80x120 cm (eur)
Casse per pallet	100 (20 ct x fila)
Cod. ean	8032754901052

