



VACCARO

VINI PER PASSIONE

ESCLAMATIVO

BIANCO FRIZZANTE



CLASSIFICAZIONE	TERRE SICILIANE IGT
VARIETÀ	50% CATARRATTO 50% ZIBIBBO
GRADO ALCOLICO	12,5 % VOL. (Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% VOL.)
ZONA DI PRODUZIONE	Salaparuta, 400m slm - esposizione sud-est
TERRENO	Terreni alluvionali e profondi, di medio impasto. Buon contenuto in sostanza organica e scheletro
ALLEVAMENTO E POTATURA	Controspalliera - Guyot
RESA PER ETTARO	90 Q.li per ettaro CATARRATTO / 70 Q.li per ettaro ZIBIBBO
VINIFICAZIONE BASE	Pressatura soffice a freddo delle uve, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (13-14°C). Affinamento in acciaio sui lieviti con batonnage per 3-4 mesi
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione del vino base in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charvat corto (20-30 giorni)
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso apre con delicati sentori di pesca bianca e ginestra che evolvono subito in intense note tropicali come mango, papaya e litchi. Al palato travolge per la sua freschezza e vivacità. La giusta mineralità e dolcezza gli conferiscono un'ottima bevibilità anche ai palati giovani e femminili.
ABBINAMENTI	Perfetto come aperitivo. Ideale anche per accompagnare ed esaltare tutte le portate di pesce, crudità e verdure.
CAPACITÀ BT	750ml
PESO BT VUOTA	600G
BT X CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,100 KG
DIMENSIONI PALLET	80X120 CM (EUR)
CASSE PER PALLET	100 (20 CTX FILA)
COD.EAN BOTTIGLIA	803275490 1786
COD.EAN CASSA	803275490 1823



Vini Vaccaro Agr. srl
C.da Comune snc - 91020 Salaparuta (TP) Sicily - Italy
www.vinivaccaro.it - info@vinivaccaro.it