



VACCARO

EYCOS

LINEA TOP

ANNO 2022

CLASSIFICAZIONE SALAPARUTA DOC

VARIETÀ 70% CATARRATTO - 30% CHARDONNAY

GRADO ALCOLICO 13,77%

ACIDITÀ TOTALE 6,01 g/L

pH 3,34

ZONA DI PRODUZIONE SALAPARUTA

Catarratto: da C.da annunziata pino, 2,01 ha a 401 slm, terreno limoso in totale assenza di scheletro.

TERRENO Chardonnay: da C.da comune, 1,60 ha a 139 slm, terreno in prevalenza argilloso con abbondanza di scheletro stondato

ALLEVAMENTO E POTATURA Guyot

RESA PER ETTARO 80q per ettaro

Vendemmia manuale delle uve raggiunta la piena maturazione. Diraspa-pigatura in atmosfera protettiva e raffreddamento del pigiato a circa 10°C. Macerazione breve in pressa a contatto con le bucce e pressatura soffice. Illimpidimento del mosto e fermentazione alcolica a 15°C per circa 15 giorni. Assemblaggio degli uvaggi e affinamento sui lieviti in botti di rovere per 12 mesi con periodici battonage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo oro, luminoso e profondo. Al naso si intrecciano note di pesche gialle mature, fiori di zagara e pasta di mandorle con profumi più cerealici e tostati che si fondono su un finale potente ed equilibrato. Un bianco morbido sorretto da una rinfrescante vena acida e un sottile tratto minerale.

FILOSOFIA DELL'ETICHETTA A seguito di una attenta selezione dei cru aziendali, il nostro fondatore, Giacomo, diede il via alla realizzazione della sua Top Line, attribuendo a quest'ultima i Valori con la quale ha guidato la sua famiglia e la sua azienda. EYCOS (ORGOGLIO) è un vino che esprime fierezza d'animo e di appartenenza al territorio Salitano

IMBALLO

CAPACITÀ BT 750ml

PESO BT VUOTA 750G

BT X CASSA 6

PESO LORDO CASSA 9 KG

DIMENTI PALLET 80X120 CM (EUR)

CASSE PER PALLET 100 (20 CTX FILA)

COD.EAN 8032754901045

