



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Donna Grazia Bianco

DESCRIZIONE

vino bianco biologico fruttato adatto ai piatti di pesce ottenuto da uve Nero d'Avola e Frappato vinificate in bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Biviere e c.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia Orientale, Italia.

ALTIMETRIA

tra 280 e 290 metri s.l.m.

CLIMA

temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframmezzato da strati di argilla.

RICONOSCIMENTO

Vino Bianco.

UVE

Nero d'Avola e Frappato

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

RESA PER ETTARO 6000 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA

fine Agosto.

MATURAZIONE 6 mesi acciaio.

AFFINAMENTO almeno 3 mesi in bottiglia.

TENORE ALCOLICO 12,5%.

ESAME VISIVO

limpido, giallo tenue brillante con riflessi rosati.

ESAME OLFATTIVO

intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato, fragrante (fresco e vivace).

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

secco, abbastanza caldo e morbido, fresco, equilibrato, intenso, persistente, fine, di corpo, pronto, armonico.

OSSERVAZIONI

vino molto vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di frutta fresca.

ABBINAMENTI

aperitivi, formaggi freschi, salumi, primi semplici, verdure, insalate, pesce, crostacei, sushi e sashimi.

Servire a 8-10 °C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

info@gurrieri.net