LAGUNA DEL CONTE Bianco IGT Terre Siciliane

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Uve a bacca bianca

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Sicilia.

TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di grande parte dei terreni.

RACCOLTA

Per i vini bianchi la vendemmia può avvenire molto presto, nella prima parte do Agosto

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazioni a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

COLORE

Giallo paglierino con delicati riflessi dorati

OLFATTO

Intense note floreali e fruttate di pompelmo, agrumi, limone e sentori delicati di salvia e mela verde.

GUSTO

Fragrante e minerale, secco e pieno in bocca, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza e un delicato retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, e un vino da tutto pasto. Ideale ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, crostacei e pesce, formaggi freschi e medio stagionati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

12,5% vol