

Zibibbo - Vigna Sinubìo

Denominazione: IGT TERRE SICILIANE

Vitigno: ZIBIBBO

Territorio: Marsala, VIGNA SINUBÌO

Tipo coltivazione: Controspalliera, sesto 2,40 m X 1,20 m

Età vigneto: 18 anni

Altitudine: 80 m

Tipo terreno: Franco, tendente al sabbioso, orientazione Nord ovest – Sud est.

Lavorazioni in vigneto: defogliazione basale, lavorazioni del suolo manuali con zappe e con l'eventuale ausilio di coltivatori.

Vendemmia: seconda settimana di settembre, le uve sono raccolte a mano e con un'accurata cernita riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina

vinificazione: Le uve appena vendemmiate vengono portate in cantina dove sono poste in cella frigo a 4 gradi.

Il giorno dopo l'uva viene diraspata, pigiata delicatamente per avviare una macerazione in pressa a bassa temperatura per 24 ore, successivamente viene eseguita una pressatura soffice.

La fermentazione si svolge ad una temperatura di 18° in vasche d'acciaio.

Affinamento: Nelle stesse vasche di fermentazione il vino viene fatto elevare per 7 mesi svolgendo periodicamente la rimessa in sospensione delle fecce di lievito.

Caratteristiche organolettiche: Il colore si presenta giallo paglierino; L'odore è fruttato con sentori tropicali, di zagara ed albicocche; al palato è secco, ampio e persistente.

Bottiglie Prodotte: circa 1400

Abbinamento: piatti tipici della tradizione mediterranea di pesce, crostacei, Crudità di mare.