

ACQUERELLO Grecanico

VITIGNO Grecanico

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 12,5%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 350 m slm, esposizione Sud Sud-Est

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

Il Grecanico è vinificato con un contatto pellicolare per 12 ore a 4°C, in seguito fermentato in vasche d'acciaio per 20 giorni a 12-14°C.

NOTE DEGUSTATIVE

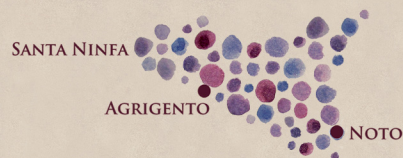
Giallo paglierino molto chiaro. Dal bouquet floreale in particolare fiori di ginestra. In bocca è di corpo medio e richiama sentori agrumati, ha un corpo rotondo e una buona acidità e conferendo piacevoli sentori di rovere tostato e miele

ABBINAMENTI

Stuzzichini e canapé a base di formaggio e crostacei. Particolarmente adatto a quiche di verdure siciliane o cipolle rosse ripiene al forno

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423000013
bt per cassa	6	peso lordo	7.50 kg
casse per pallet	125	codice ean casse	8030423050018



baronemontalto.it

