

CONTE DI MATÀROCCO



ALCAMO BIANCO

ALCAMO DOC

VITIGNO: 85% Catarratto, 10% Chardonnay, 5% Inzolia.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: Alcamo DOC.

TERRENO: Mediamente argilloso.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Agosto / Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione a bassa temperatura (16 °C.).

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo intenso con gradazioni tendenti al verdolino.

PROFUMO: Frutti tropicali con leggeri sentori di limone.

SAPORE: Avvolgente e fragrante.

GRADO ALCOLICO: 12% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto con crostacei e piatti a base di pesce.

