

# CONTE DI MATÀROCCO



## GRECANICO

### TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Grecanico.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Misto con prevalenza di sabbia.

VIGNETI: Allevati a controspalliera.

VENDEMMIA: Agosto.

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 tenue.

PROFUMO: Frutti tropicali.

SAPORE: Morbido e fresco.

GRADO ALCOLICO: 12% in vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si beve come aperitivo e si abbina bene con marinati e spaghetti alle vongole.

