



BIANCO

VILLA DEI BARONI

*“Grandi cose succedono quando gli uomini e le montagne si incontrano” - William Blake*

-  UVA:  
100% Carricante
-  ZONA DI COLTIVAZIONE:  
Castiglione di Sicilia  
Contrada Carranco
-  ESPOSIZIONE:  
Nord / Sud
-  ALTITUDINE:  
500 mslm
-  TERRENO:  
Vulcanico
-  ALLEVAMENTO:  
Cordone speronato
-  DENSITÀ MPIANTO:  
4000 ceppi/ha
-  VENDEMMIA:  
Fine Settembre
-  GRADO ALCOLICO:  
12,5%



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La fermentazione avviene in vasche in acciaio e/o cemento a temperature controllate di 15- 16°C; i vini vengono poi affinati in cemento per circa 6-7 mesi, sulle fecce fini.

#### DEGUSTAZIONE ORGANOLETTICA:

Un colore giallo paglierino con i suoi riflessi verdognoli; il bouquet è complesso, con sentori fruttati di mela verde e pompelmo, ma anche di pesca bianca matura. A questi aromi si accompagnano note di erbe aromatiche e floreali, come di biancospino. Il palato è intenso, avvolgente. L'acidità, sapidità e le spiccate note minerali donano freschezza e potenza ad un vino sicuramente vocato per un lungo invecchiamento in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
10-12°C

