

FABIO FERRACANE



Nome: GuanciaBianca
Tipo di vino: Bianco
Vendemmia: 2018
Zona di produzione: C/da Bellusa – Salemi
Altitudine/Esposizione: 160m.s.l.m., Est-Ovest
Composizione del terreno: Medio Impasto, tendente al calcareo
Denominazione: IGP Terre Siciliane
Varietà: Catarratto
Raccolta: A mano, 3° decade di Settembre
Lieviti: Indigeni dell'uva
Vinificazione: Due giorni di macerazione sulle bucce, pressatura e sette mesi di affinamento sui lieviti
Colore: Giallo dorato
Profumo: Sentori di lievito, floreale e mandorla nel finale
Sapore: Buon corpo, fresco, sapido e persistente
Gradazione: 12 % vol.
Solforosa Totale: 42 mg/L
Temperatura di servizio: 12° - 14°C
N° Bottiglie: 3275 Bottiglie prodotte

Name: Guanciabianca
Type of wine: White
Area of production: C/da Bellusa – Salemi
Height/Exposure: 160mt (amsl) – East-West
Soil type: Middle Dough, tending to calcareous
Classification: IGP Terre Siciliane
Grape variety: Catarratto
Harvest: By hand, second week of September
Yeasts: indigenous
Vinification: Two days of Maceration, pressing and aging on the lees for seven months
Colour: golden yellow
Aroma: hints of yeast, floral and bitter almond in palate
Taste: Softness, fresh, mineral and persistent
Alcoholic: 12% by volume
To be served at: 16° - 18°C
N° Bottles: 3275 Bottles

Guanciabianca Catarratto