

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