











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



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



CARRANCO