

i monovarietali



AL QASAR

ZIBIBBO /I.G.P.TERRE SICILIANE BIO// PATTI PICCOLO - ALCAMO

Versione secca dello zibibbo, dal gradevole profumo di sambuco, mandorla, zagara.

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **zibibbo**

Esposizione - **sud, sud est**

Altimetria s.l.m. - **250 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso, medio impasto**

Anno d'impianto - **2008**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **4.800**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot**

Resa Kg/pianta - **1,80**

Epoca di vendemmia - **agosto**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg c/a**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C - **15 - 16**

Durata della fermentazione in giorni - **8**

Fermentazione malolattica - **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**



CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico - **12,50%**

Zuccheri residui - **1,49 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**

Odore - **gradevole, fruttato, floreale, spiccate note di sambuco, pera, zagara, mirto**

Sapore - **equilibrato, pieno, persistente lascia in bocca un finale aromatico ed elegante**

Ottimo come aperitivo, esalta in modo eccezionale i tipici piatti mediterranei a base di pesce e crostacei. Alcuni lo apprezzano anche in abbinamento a piatti saporiti come il foie gras o i formaggi erborinati

Temperatura di servizio **12 °C**

AL QASAR

Zibibbo Bio
Terre Siciliane IGP / Patti Piccolo - Alcamo



Devoto al Qasar l'arabo frutto raccolto
inebria le verdi colline che da secoli scruta

