



El Aziz

Sicilia

Indicazione Geografica Tipica

El Aziz dall'arabo "Il Magnifico" è il risultato di una vendemmia tardiva di Grillo.

La sua raccolta viene effettuata rigorosamente a mano, nella prima decade di Ottobre, lasciando appassire il frutto sulla pianta.

Questo vino è nato per caso durante la vendemmia del 2003 in Sicilia, complice un'estate caldissima, che fece maturare presto le uve.



VIGNETO

Tipo: Bianco Dolce Naturale.

Uve: Grillo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 200 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.

Resa: 40 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre.

IN CANTINA

Fermentazione: In acciaio.

Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 14%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si presenta giallo paglierino intenso con evidenti e marcate sfumature dorate, tendenti all'ambrato. Profumi e dolci sentori che impressionano per la complessità evolutiva che ricorda la frutta bianca molto matura ed essiccata, quali: ananas, pesca ed albicocca, ed ancora: vaniglia, miele e spezie dolci, con profumi e aromi morbidi ed avvolgenti dalla grande struttura ed armonicità, caldo di alcol, con un delicato finale amarognolo.

COME SI ABBINA

A formaggi erborinati (è perfetto con il gorgonzola), oppure dolci cremosi o anche con dolci delicati come: mousse, bavarese o savarin.

Temperatura di servizio 12°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)

Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255

info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

