



# Kikè

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

*Prodotto in prevalenza da una varietà di uva aromatica impiantata in Sicilia solo di recente, che conferisce al vino le caratteristiche peculiari del vitigno.*



## VIGNETO

*Tipo: Bianco.*

*Uve: Traminer Aromatico 90% - Sauvignon Blanc 10%.*

*Area di produzione: Sicilia Occidentale.*

*Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.*

*Altimetria: 500 mt. s.l.m.*

*Densità d'impianto: 5500 piante per ettaro.*

*Resa: 60 q.li per ettaro.*

*Epoca di vendemmia: Agosto.*

## IN CANTINA

*Fermentazione: In acciaio.*

*Affinamento: In acciaio, sei mesi in bottiglia.*

*Dati analitici: Alcol 13,50%.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo ricorda spezie e frutta candita. Il gusto di questo vino è pieno ed intenso. Emergono note fruttate e fiorate con sentori di spezie anche al palato.*

## COME SI ABBINA

*È un vino che si abbina perfettamente con gli antipasti e gli stuzzichini preparati con formaggi e verdure. Risulta essere ideale per accompagnare piatti a base di pesce, risotti, paste, grigliate e frittate. Va servito fresco e può essere apprezzato come aperitivo.*

*Temperatura di servizio 12-15°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

