FINA

Makisè

Terre Siciliane

Indicazione Geografica Protetta

Un'accurata rifermentazione in autoclave a bassa temperatura conferisce a questo vino una particolare briosità e freschezza.

VIGNETO

Tipo: Bianco.
Uve: Grillo 100%.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.
Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.
Resa: 85/90 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

IN CANTINA

Fermentazione:100% in acciaio.
Presa di spuma: 2 mesi in autoclave.
Dati analitici: Alcol 12%.

VINIFICAZIONE

il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla pressatura soffice delle uve intere. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15° C per un periodo di due mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare davanti l'isola di Mozia. Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti, floreali e fruttati mentre in bocca sapori vegetali tipici del vittigno utilizzato. Queste sue caratteristiche racchiudono tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.

COME SI ABBINA

Vino giovane e vivace, ideale per accompagnare piatti leggeri e sfiziosi, portate di pesce alla griglia, molluschi, crostacei, carni bianche e verdure saltate o al forno. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 8-10°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
Seguici / Follow us