



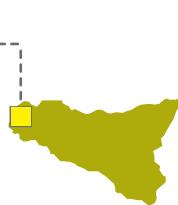
ABATE FRANCA ALBA

Tipo di vino
Zona di produzione
Uva
Densità impianti
Età impianti
Terreno
Resa media per ettaro
Sistema allevamento
Altimetria dei vigneti

Type of wine
Production area
Type of grape
Vineyards Density
Vineyards Age
Soil Type
Yield per hectare
Vineyards Training system
Vineyards Altitude

BIANCO IGP TERRE SICILIANE
Trapani C/da Casalmonaco
Catarratto 50% Grillo 50%
3500 per ettaro
Impianti realizzati nel 1992
Franco Argilloso ricco di scheletro
Kg 11.000
Guyot
Mt 450

WHITE IGP TERRE SICILIANE
Trapani C/da Bilinghieri
Catarratto 50% Grillo 50%
3500 per hectare
Vineyards planted in 1992
Rich argillaceous of skeleton
11 Tons for hectars
Guyot
Mt 450



YACHE BIANCO FRIZZANTE

Vinificazione affinamento

Raccolta manuale la terza settimana di settembre. Pressatura soffice, decantazione statica naturale a temperatura controllata. Fermentazione a 16 ° C. Maturazione sulle fecce fini per 3 mesi in vasche inox. Seconda fermentazione in autoclave a basse temperature (13-15° C). Affinamento sur lies con battonage settimanali per circa due mesi.

Winemaking and Aging

Grapes are harvested manually in the third week of September. After a gentle pressing, the wine is kept at a controlled temperature and is clarified naturally by sedimentation. The primary fermentation is carried out at 61 ° F. Following fermentation, the wine matures on its fine lees for three months in Stainless Steel tanks. A second fermentation is carried out in autoclaves at a low temperature (55-59° F). A final period of refinement sur lies last for two months with weekly battonage.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino. Profumi: sentori di susine, pesca bianca e agrumi. Palato: fresco, avvolgente, di buona sapidità e persistenza.

Organoleptic Characteristics

Color: pale yellow. Nose: aromas of plums, white peach and mixed citrus. Palate: fresh and enveloping, with substantial concentration of flavors and a persistent finish.