



ABATE FRANCA ALBA

Tipo di vino	BIANCO IGP TERRE SICILIANE
Zona di produzione	Trapani C/da Casalmonaco
Uva	Grillo 100%
Densità impianti	4500 per ettaro
Età impianti	Impianti realizzati nel 2015
Terreno	Franco Argilloso ricco di scheletro
Resa media per ettaro	Kg 11.000
Sistema allevamento	Guyot
Altimetria dei vigneti	Mt 480
Type of wine	WHITE IGP TERRE SICILIANE
Production area	Trapani C/da Casalmonaco
Type of grape	Grillo 100%
Vineyards Density	4500 per hectare
Vineyards Age	Vineyards planted in 2015
Soil Type	Rich argillaceous of skeleton
Yield per hectare	11 Tons for hectars
Vineyards Training system	Guyot
Vineyards Altitude	Mt 480



AULENTISSIMO BIANCO di PERRICONE

Vinificazione affinamento

Raccolta manuale la terza settimana di settembre. Pressatura soffice, decantazione statica naturale a temperatura controllata.

Fermentazione in vasca inox a 16 °c, seguita da maturazione sulle fecce fini per tre mesi, affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Winemaking and Aging

Grapes are harvested manually in the third week of September. After a gentle pressing, the wine kept at a controlled temperature and is clarified naturally by sedimentation. Fermentation is carried out at 61 °F. Following fermentation, the wine matures on its fine lees for three months in Stainless Steel tanks. Bottle-aged for at least 3 months.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Ramato. Profumi di pesca, melone, fragole di bosco. Palato: Persistente, fresco, leggero e delicato

Organoleptic Characteristics

Color: Coppery. Aromas: Peach, melon, wild strawberries. Palate: Persistent, fresh, light and delicate