

# Castello Svevo G.Milazzo Vino Bianco I.G.P.

cod.: v00011



## UVE:

Inzolia e Catarratto

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Munti, suolo argilloso organico e piuttosto profondo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

## EPOCA DI RACCOLTA:

Settembre

## MODALITÀ DI RACCOLTA:

Manuale in cassette da 14 kg

## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso

## MATURAZIONE:

In acciaio sur lies per circa 4 mesi

## ALCOL:

12,5 % vol

## DESCRIZIONE:



## NOTE SENSORIALI

Il vino presenta una veste giallo paglierino tenue con riflessi verdi. Al naso risulta pulito, sentori leggeri di agrumi verdi quali limone e lime. Fresco, equilibrato e immediato. Anche al palato emergono sapori e sentori agrumati, in particolare il limone ed il cedro.

**EUR 11,00**  
iva inc.

