

ALCAMO BIANCO

Denominazione d'Origine Controllata



ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale
Western Sicily



TERRENO - SOIL COMPOSITTO

Calcareo argilloso
Chalky and clay soil



VITIGNI - GRAPE VARIETY

80% Catarratto - 20% Inzolia



VINIFICAZIONE - WINE MAKING

In vasche d'acciaio a 16°C.
Stainless steel at 16°C.



AFFINAMENTO - AGING

Sei mesi in vasche d'acciaio
6 month steel refining



COLORE - COLOUR

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with light green reflections



PROFUMO - AROMAS

Ricco di fragranze mediterranee
Rich in Mediterranean fragrances



SAPORE - TASTE

Fresco e vellutato
Fresh and velvety



GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.



ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Antipasti delicati e piatti a base di pesce.
Delicate starters and fish base dishes.



PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750
125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750

