

# ITINERE

## ALCAMO

Denominazione d'Origine controllata  
**Bianco**



### ZONA DI PRODUZIONE - PRODUCTION AREA

Sicilia centro occidentale  
*Western Sicily*



### TERRENO - SOIL COMPOSITIO

Calcareo argilloso  
*Chalchy 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 chiaro con riflessi verdolini  
*Pale yellow with green reflections*



### PROFUMO - AROMAS

Ricco di fragranze mediterranee  
*Rich in Mediterranean fragrances*



### SAPORE - TASTE

Fresco e vellutato  
*Fresh and velvety*



### GRADAZIONE ALCOLICA - ALCOHOL STRENGTH

12,5% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVE AT

8-10°C.



### ABBINAMENTI - COMBINATIONS

Piatti di pesce, frutti di mare, crostacei e formaggi molli  
*Fish meat, shellfish and cheese*



### PEDANA - PALLET

125 cartoni da 6 bottiglie x 5 strati = 750  
*125 cases of 6 bottles each x 5 layers = 750*  
130 termopack da 6 bottiglie x 5 strati = 780  
*130 thermopack of 6 bottles each x 5 layers = 780*



### DIMENSIONI - SIZE

Cartoni/Cases: cm. 23,5x16x31h.  
Termopack: cm. 22,5x15,5x29 h.



**Bottiglia da 750 ml.**

**Cod. Ean**  
**8001468231380**