

# QUARTER

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: grillo, catarratto, chardonnay, muller thurgau

ZONA DI PRODUZIONE:  
Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO: calcareo, argilloso

VENDEMMIA: manuale, terza decade di agosto e prima decade di settembre

VINIFICAZIONE:  
criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

ALCOHOL: 13,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:  
giallo paglierino dorato, dai tenui riflessi verdognoli. Profumo delicato, floreale con note di frutta e vaniglia. Al palato è pieno persistente e piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI: ideale con piatti a base di pesce, crostacei, zuppe di legumi e carni bianche.

GRAPE VARIETY: grillo, catarratto, chardonnay, muller thurgau

PRODUCTION AREA: Partinico, Monreale

SOIL: calcareous clayey

HARVEST: manual, third decade of August and first of September

VINIFICATION: maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

ALCOHOL: 13,00 %

TASTING NOTES: golden straw yellow with greenish reflection. Delicate bouquet, floral with notes of fruit and vanilla. On the palate is full, persistent and pleasantly fresh.

FOOD PAIRING: ideal with dishes on fish, vegetable soups and white meat.

