

MODUS BIBENDI

Macerato Bianco

DOMAINE	Elios
VIGNERON	Nicola Adamo
VILLE	Alcamo, Palermo
REGION	Sicile
Appellation	Terre Siciliane
Cépages	33% Zibbibo, 33 % Grillo, 33% Catarratto
Rendements moyens	Zibbibo & Grillo 40 hl/ha, Catarratto 50hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendanges	Manuelles
Vinification	Non collé, non filtré, sans intrants chimiques. Macération pelliculaire de 20 jours.
Élevage	7 mois en cuve d'inox
Alcool	13 %
SO ² total	29 mg/l
Terroir	Sol d'argile pour le Grillo, graveleux pour le Zibbibo & le Catarratto. Domaine et ferme apicole orientée sud-ouest, complanté avec oliviers
Climat	Méditerranéen
Conseil de service	Vin orange et trouble aux reflets dorés. Nez d'abricot confit, zeste d'orange et agrumes. En bouche : emphase sur l'acidité et la fraîcheur pour maintenir la haute buvabilité, astringence légère en lien avec avec la macération. Recommandé pour un service au verre.

