



SITULA BIANCO

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

uve prodotte sulle colline di Mattarello e Calavino

VITIGNO

Uvaggio di RIESLING RENANO – CHARDONNAY - NOSIOLA

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio, imbottigliamento a primavera

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *giallo paglierino con riflessi verdognoli*

PROFUMO: *fruttato, ricorda gli agrumi, la frutta tropicale e la mela*

GUSTO: *fragrante, immediato, vivace e fresco, sentori di frutta, leggere note minerali, molto armonico e piacevole nella sua buona freschezza*

GRADAZIONE: *12,5% VOL.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

splendido come aperitivo ne fanno un vino bianco da sbicchierare. Molto indicato anche con antipasti e piatti a base di pesce.

CONSERVAZIONE E DURATA

l'immediatezza dei suoi sentori fruttati e le sue piacevoli note fragranti lo indicano soprattutto come vino da bersi nella sua giovinezza.

STORIA DI UNA SITULA

L'oggetto rappresenta un vaso sacro che conteneva il vino da offrire agli dei: di origine reto-etrusca, esso risale infatti al IV-VII sec. a.C. per cui racchiude in sé ben 2500 anni di storia!