



TERRA DELLE FATE

Denominazione d'Origine Controllata: Sicilia
AREA DI PRODUZIONE: Grisi - Monreale (PA)
VARIETA': Fiano
ESTENSIONE VIGNETO: 2 Ha.
VITI PER ETTARO: 5.000 viti/ha
ANNATA: 2011
PRODUZIONE: 35 quintali/ha
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta selezionata delle uve

Fermentazione a temperatura controllata (15 - 18°C) del mosto in fiore in barrique di rovere francese

Affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi

Affinamento in bottiglia 90 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo dorato

BOUQUET: fruttato con note di miele

PALATO: avvolgente, grande persistenza
