



# JASMIN IL FASCINO MEDITERRANEO DELLO ZIBIBBO

Linea TRENDY

**CLASSIFICAZIONE:** IGT Terre Siciliane

**VITIGNI:** Zibibbo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta di Borgo Guarini / Tenuta di Baglio Soria

**TIPO DI TERRENO:** Medio impasto tendente all'argilloso

**ESPOSIZIONE:** Terroir di collina con orientamento Ovest (300/400 mt. s.l.m.) / Terroir di mare con orientamento Sud/ Sud-est – ( 80 mt. s.l.m.)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura Guyot

**PIANTE PER ETTARO:** 4.000/4.500

**RESA PER ETTARO:** 7.000/7.500 kg

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale fine agosto (zibibbo di mare) prima decade di settembre (zibibbo di collina)

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 18°C

**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 20 giorni

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

**GRADO ALCOLICO:** 12.50 % vol. | **PH:** 3.48 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5,70 g/l (val.medio)

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2012

**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C

**CALICE CONSIGLIATO:** Da vini profumati, con bocca a tulipano



FIRRIATO



## COLORE

Giallo paglierino con tonalità verdoline.



## OLFATTO

Floreale ed elegante, sentori agrumati avvolti da nuance di fiori di gelsomino e macchia mediterranea.



## PALATO

Fragrante e sapido, ampio e armonico, dal frutto suadente in un ventaglio di agrumi dai gialli ai rossi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE