

BIBBO ZIBIBBO

Risplende di luce propria il "Bibbo" di Caruso & Minini, caratterizzato da un bouquet dolce ed avvolgente. Lo Zibibbo è un vitigno aromatico profondamente legato alla Sicilia; la sua naturale bellezza si manifesta sin dal momento della vendemmia, tra agosto e settembre, effettuata con cura scrupolosa. La criomacerazione del diraspato avviene in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Seguono la fermentazione, un affinamento di 3 mesi in acciaio e successivamente per 2 mesi in bottiglia. Un bianco intenso ed elegante, alleato di aperitivi e dei palati vegetariani, per un'esperienza del gusto senza eguali.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Al naso è aromatico, immediatamente riconoscibile grazie alle sue note fruttate, con predominanza di albicocca, e sentori di mandorla e fiori d'arancio.

GUSTO: Al palato si rivela morbido, con richiami di frutta secca, e un finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: L'ideale per aperitivi e piatti a base di pesce; ottimo compagno d'avventure per palati vegetariani.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Bibbo racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 15.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Fine agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



BIBBO

ZIBIBBO

Caruso & Minini Bibbo stands out thanks to a sweet and enveloping bouquet. Zibibbo is an aromatic grape variety deeply connected to Sicily. The natural beauty of this vine comes up at the moment of the harvest which is carried out with scrupulous care between August and September. The cryomaceration takes place in stainless steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 12-24 hours. Just after it is the time for fermentation, 3 months of aging in steel tanks and subsequently 2 months in the bottle. An intense and elegant white suitable for aperitifs and vegetarian dishes, ideal white wine for an unparalleled taste experience.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: Bright straw yellow color

AROMA: Aromatic bouquet, immediately recognizable thanks to its fruity notes, with a remarkable apricot note, and hints of almond and orange blossom.

PALATE: On the palate the wine is soft, with hints of dried fruit, and a long and persistent finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Aperitifs, fish-based dishes and vegetarian cuisine

SUITABLE GLASS: Medium sized glass with small opening

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 15.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Zibibbo

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: End of August

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Cryomaceration in steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 12-24 hours. Soft pressing of the grapes, static clarification of the must. Fermentation in steel tanks at controlled temperature. MATURATION: 3 months in steel tanks, 2 months in the bottle.

