

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.

