



CLASSICI & INNOVATIVI BIO

FICILIGNO

Sicilia DOC

LO STORICO BLEND BIANCO DALLA GRANDE LONGEVITÀ.



UVAGGIO

Insolia biologico, Viognier biologico



TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Ficuligno cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

VENDEMMIA

Tra il mese di agosto e il mese di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura a freddo. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a basse temperature, l'affinamento invece sui lieviti in vasche di acciaio per 6 mesi e poi in bottiglia per circa 2 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, il nostro Ficuligno presenta sentori fruttati ed erbacei, con note di frutto della passione, ginestra e pepe bianco. Al palato è rotondo e sapido con un ottimo equilibrio.

ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare a risotti ai crostacei e si sposa bene con le verdure e i formaggi a pasta molle.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°C



FORMATI DISPONIBILI
0,75 - 1,5 L