VACCARO

Grappoli

ZIBIBBO BIOLOGICO



CLASSIFICAZIONE	VENDEMMIA TARDIVA
VARIETÀ	ZIBIBBO
GRADO ALCOLICO	13 % VOL.
ZONA DI PRODUZIONE	SALAPARUTA, 150M s.l.m ESPOSIZIONE SUD-EST
TERRENO	TERRNI ALLUVIONALI E PROFONDI, CON IMPORTANTE CONTENUTO IN SOSTANZA ORGANICA.
ALLEVAMENTO E POTATURA	CONTROSPALLIERA- GUYOT
RESA PER ETTARO	50 Q.LI PER ETTARO
SURMATUIRAZIONE	La surmaturazione delle uve avviene direttamente sulla pianta con la tecnica del "tralcio reciso". Raggiunta la maturazione tecnologica si recide il tralcio, per interrompere l'afflusso di linfa, lasciando i grappoli attaccati per un appassimento uniforme, monitorando costantemente la situazione fitosanitaria delle uve in attesa del giusto grado di disidratazione
VINIFICAZIONE	La fermentazione alcolica viene arricchita attraverso la macerazione degli acini per 4 giorni in acciaio a temperatura controllata, con follature giornaliere.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo dorato intenso e luminoso. Naso complesso ed intenso caratterizzato da: note floreali (zagara, gelsomino e rosa appassita), note fruttate (albicocca disidratata, pesca sciroppata, dattreri e scorza d'arancia candita), note terziarie (salvia, miele e mandorla dolce). Al palato è avvolgente e morbido, la dolcezza è sorretta da un'acidità rinfrescante che richiama al sorso.
FILOSOFIA DELL'ETICHETTA	Grappoli è frutto di un'attenta selezione di uve lasciate ad appassire al sole. Un insieme di profumi e sensazioni ideali per un momento di condivisione

PACKAGING

CAPACITÀ BT	500ml
PESO BT VUOTA	350G
BT X CASSA	6
PESO LORDO CASSA	5.1 KG
DIMENZIONI PALLET	80 x 120 CM (EUR)
CASSE PER PALLET	21 CT X FILA