

BIANCO DI FATA Sicilia

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

Bianco di Fata è un vino di pronto beva ma Intrigante. Composto da Insolia e Grillo vitigni che conferiscono al vino Freschezza, Profumi e Mineralità. Facile negli abbinamenti, consigliato con Tempure, formaggi freschi.

Da servire a 6/8 gradi.

An everyday white wine with its easy drinkability. This wine is composed of two grapes Insolia and Grillo. Insolia gives it a citrus note, Grillo gives the wine a mineral note, this wine can be matched with vegetables, raw fish, and fresh, not mature, cheeses, sashimi.

This wine can be served at a temperature of 6/8 degree.



Selezione Classica



CLASSIFICAZIONE: Sicilia - Denominazione di Origine Controllata
TIPOLOGIA VINO: Bianco
UVAGGIO: Insolia - Grillo
ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT) - Italia
TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante
VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche d'acciaio inox per 10/12 gg a temperatura controllata 14/16 °C
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA: 75 cl
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare per 1-2 anni

CLASSIFICATION: Sicilia - Denominazione di Origine Controllata
WINE VARIETY: White
GRAPES: Insolia - Grillo
PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT) - Italy
TYPE OF VINEYARD: Guyot
DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants
VINIFICATION: Fermentation in stainless steel tanks for 10/12 days at a controlled temperature of 14/16 °C
REFINING: 2 months in bottle
BOTTLE: 75 cl
AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for 1/2 years

