

BIANCO DI FATA SICILIA

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO / WHITE

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 tempere, 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.



Insolia - Grillo



Guyot - zona di produzione: Caltagirone
Guyot - production area: Caltagirone



Fermentazione in vasche d'acciaio inox per 10/12 gg a temperatura controllata 14/16 °C
Fermentation in stainless steel tanks for 10/12 days at a controlled temperature of 14/16 °C



Affinamento 2 mesi in bottiglia
Aging 2 months in bottle



Colore bianco - bottiglia da 75 cl
White color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per 1-2 anni
To drink immediately after opening or keep unopened and age for 1/2 years

