

Passo di Luna

› **Bianco (Inzolia / Zibibbo)**
IGP • Terre Siciliane
Vino biologico



Vigneto

Le uve Inzolia provengono dal territorio di Salemi ad un'altitudine di circa 150 metri s.l.m.

Il terreno, ricco di sostanza organica, presenta una struttura limosa-argillosa.

Le uve Zibibbo provengono dal territorio di Santa Ninfa, ad un'altitudine di circa 400 metri s.l.m.

Il terreno, a giacitura collinare, è prevalentemente calcareo-gessoso con una buona frazione di argilla.

Vendemmia

Prima decade di settembre per l'Inzolia e seconda decade di Settembre per lo Zibibbo. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate, separatamente, in vasi vinari d'acciaio termo-controllati a 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue a temperatura controllata, con successivo assemblaggio, imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Esaltante al naso per la sua aromaticità estremamente elegante; al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza.