



BRUMALE



TERRE SICILIANE IGT GRECANICO INZOLIA

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÁ

Grecanico 51%
Inzolia 49%

ALCOHOL

12%

AREA

Petrosino (TP) - Sicilia

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

150 m

TIPO DEL SUOLO

Calcareo e argilloso

DENSITÁ DEL SUOLO

4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot, sia doppio che singolo

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine Agosto a inizio Settembre

NOTE DEGUSTATIVE



Giallo paglierino con sfumatura verdolina.



Acidit  viva e corpo ricco.



Aroma di mela verde e drupe, con toni di pera e pompelmo.



Servire con antipasti e primi di mare.



Le uve utilizzate per produrre questo vino sono vendemmiate a mano in Sicilia. Vengono tenute a contatto con le bucce per 8 ore a 8°C, diraspate e pressate. Il mosto   fermentato in vasche da 300–1000 hl a 16–19°C per 12 giorni e conservato in serbatoi di acciaio inox per 3–6 mesi prima dell'imbottigliamento.

REGIONE
SICILIA

