

# Vinanti®

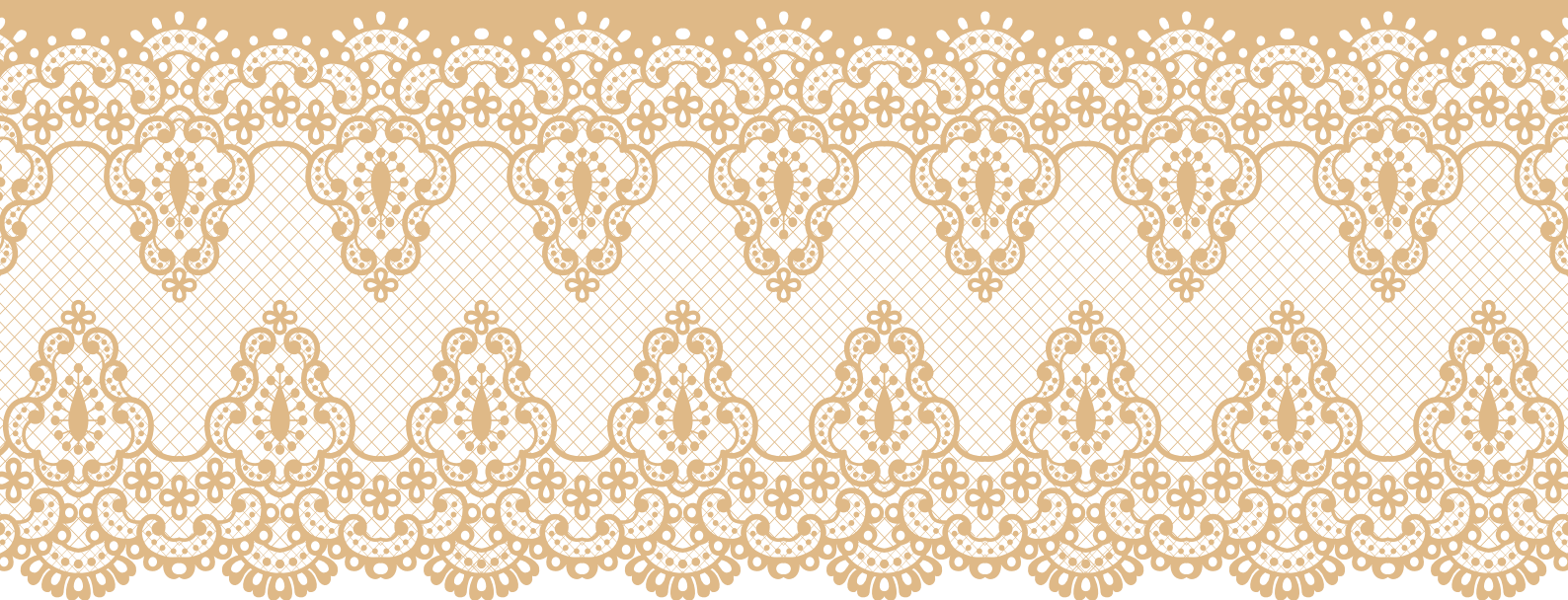
## *Bianco di Dama* **BLEND**

Per le donne, questo vino è come una  
poesia della terra

**Grecanico e Catarratto**  
Indicazione Geografica Tipica (IGT)

**BIANCO**

Prodotto Biologico



# Vinanti®

## *Bianco di Dama* BLEND

**NOME DEL VINO:** "BIANCODIDAMA", alla Donna il vino come poesia della terra. Come una dama - giocosa e amabile - questo vino si caratterizza per una leggerezza armonica, per un equilibrio dei sensi, per un fascino particolare.

**TERRITORIO DI ORIGINE:** Sicilia sud-orientale in provincia di Ragusa, Chiaramonte Gulfi da terreni con microclimi tradizionalmente vocati per uve bianche di qualità.

**VITIGNO:** Grecanico and Catarratto

**TIPO:** white

**CLASSIFICAZIONE:** IGP Terre Siciliane.

**TERRENO:** Medio impasto con buona presenza di scheletro e con una buona percentuale di calcare attivo.

**ALTIMETRIA:** 400 - 450 metri s.l.m.

**VIGNETI:** Allevati a contropalliera, con densità di ceppi per ettaro - medio alta (circa 5000 piante per ettaro).

**CLIMA:** Insulare-mediterraneo.

**VENDEMMIA:** A perfetta maturazione ultima settimana di agosto generalmente ma dipende sempre dal decorso climatico annuale.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura molto soffice con presse orizzontali a membrana. Resa in vino fiore inferiore al 60% dell'uva. Fermentazione a bassa temperatura intorno ai 12 -15° C.

**MATURAZIONE:** A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale. Almeno 3 mesi in tino d'acciaio.

**AFFINAMENTO:** Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

**COLORE:** giallo paglierino carico con riflessi tendenti al dorato.

**PROFUMO:** Al naso rievoca fiori bianchi e frutti esotici.



**SAPORE:** al palato spiccano sia la suadenza che l'armonia, ma anche la freschezza, buon equilibrio gustativo.

**GRADO ALCOLICO:** 12 %

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 11° - 12° C.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Riedel serie Vinum: 6416/15

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Piacevolissimo come aperitivo dovuto alla sua leggerezza ben gradevole. Buon accompagnatore di svariati portate a base di pesce, formaggi e primi piatti.

**METODO DI CONSERVAZIONE:** In ambiente molto fresco (13° - 15°C.) e non eccessivamente umido.

**DURATA:** Oltre 2 anni se conservato in cantine idonee, si presta all'invecchiamento.

**FORMATI BOTTIGLIA:** 75 cl.