

Valle dell'Acate – Bidis



Bidis – IGT Sicilia Bianco

Zona e comune di produzione: C.da Bidini, Acate (RG), Sicilia Orientale

Riconoscimento: IGT Sicilia Bianco

Uve: Chardonnay

Sistema d'allevamento: Controspalliera, cordone speronato, 5000 piante/ha

Resa per ettaro: 6000 Kg

Invecchiamento e affinamento: Acciaio e barriques nuove per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 4-6 mesi

Ten. Alc.: 13,50%

Colore: Giallo dorato

Profumo: Fiori bianchi d'agrumi e rosa selvatica, e un sentore leggero di spezie

Sapore: Complesso e persistente, con buon equilibrio tra morbidezza e acidità, salino.

Abbinamenti: primi e secondi piatti di pesce elaborati, frutti di mare, piatti di verdure, quiche Lorraine, bottarga, "macco" di fave. Servire a 10-12°C