

Valle dell'Acate – Zagra



Zona di produzione: Bidini, Acate, Ragusa

Riconoscimento: D.O.C Sicilia Bianco

Uve: Grillo

Altitudine: 180 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: controspalliera e cordone speronato

Periodo di vendemmia: prima e seconda decade di settembre

Maturazione: in acciaio per 4 mesi

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Ten. Alc.: 12,5% vol.

Colore: giallo paglierino brillante

Olfatto: note floreali e fruttate di gelsomino, fiori bianchi e d'agrumi, rosa e frutta esotica

Gusto: asciutto e fresco. con una buona acidità in equilibrio con profumi di frutta, spiccata mineralità

Abbinamenti: Frutti di mare, frittiture di pesce e di verdure, tempura, caponata di verdure