



# AL QASAR

ZIBIBBO / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Versione secca dello zibibbo dal gradevole profumo di sambuco, mandorla e zagara

## ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **zibibbo**

Esposizione - **sud, sud est**

Altimetria s.l.m - **250 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso, medio impasto**

Anno d'impianto - **2008**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **4.800**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot**

Resa Kg/pianta - **1,80**

Epoca di vendemmia - **agosto**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

## VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Durata della fermentazione in giorni **8**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **1 mese**

## CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13%**

Zuccheri residui **1,60 g/l**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**

Odore - **il bouquet è ricco e gradevole. Le classiche note floreali dove predomina la zagara si accompagnano a spiccati sentori di sambuco, pera, mirto**

Sapore - **equilibrato, pieno, persistente lascia in bocca un finale decisamente elegante**

Ottimo come aperitivo, esalta in modo eccezionale i crudi di mare anche affumicati. Alcuni lo apprezzano in abbinamento a piatti saporiti come il foie gras, le frittiture, o i formaggi erborinati

Temperatura di servizio **10 °C**

## AL QASAR

Zibibbo Bio

Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo