

Isola dei Profumi Bianco Terre Siciliane - Indicazione Geografica Tipica

È la nostra idea di vino bianco siciliano di pronta beva. Isola dei Profumi bianco è un blend fresco, fantastico per accompagnare gli aperitivi, un vino che esalta il calore, mitigato dai venti, tipico delle nostre zone. Le uve sono raccolte a mano, i mosti vengono fermentati a temperatura controllata, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio inox.

This is our idea of Sicilian white wine ready to drink. Isola dei Profumi white is a cool blend, great for lounge aperitifs, a wine that enhances the heat, tempered by the winds, typical of our area. The grapes are harvested by hand, the musts are fermented in temperature controlled and the wines aged in stainless steel vats.



**ALCESTI**
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

120 q.li

sistema di allevamento / *training system*

spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*

guyot

le uve sono state vendemmiate dall'1 all'8 settembre

grapes harvested between the 1° and 8° day of september

Durante la degustazione è possibile notare il colore giallo paglierino vivace e sentori tipici di frutta fresca mediterranea. È un vino giovane e perfettamente armonico. Consigliamo l'abbinamento con aperitivi e piatti a base di pesce.

During the tasting you can see the bright straw yellow color and hints of Mediterranean fresh fruits. This wine is young and well harmonic. We suggest pairing with aperitifs and fish dishes.