

Secondo noi il binomio perfetto. Anche se non atutone le uve di Chardonnay con quelle di Grillo rappresentano al meglio le caratteristiche del vino siciliano. Un blend che ci ha permesso di ottenere un vino di grande eleganza e struttura. Massima attenzione durante la raccolta e la vinificazione che segue processi tradizionali. L'affinamento avviene in parte in acciaio inox ed in parte in barriques di legno francese per 9 mesi. Tre mesi è il tempo che le bottiglie trascorrono in cantina prima di essere commercializzate.

*The perfect combination, although not indigenous to Sicily, the Chardonnay grapes mixed with the Grillo variety, best represent the characteristics of Sicilian wine, a magnificent blend that allows obtaining a wine of great elegance and structure. The best care is given during harvesting and producing the wine, following the traditional process. It is aged proportionately in stainless steel and french oak barrels for 9 months, and then maintained in the cellar for three months before being marketed.*



ALCESTI  
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / in the vineyard

resa per ha / yield per hectares

80 / 70 q.li

sistema di allevamento / training system  
spalliera

sistema di potatura / type of pruning  
guyot

anno di impianto / first planted in  
1975 / 1990

Durante la degustazione è possibile notare profumi intensi che rimandano ai tipici agrumi siciliani variegati a delicate note di vaniglia. Ottima struttura, secco con una buona persistenza. Armonico. Complesso. Consigliamo l'abbinamento con cous cous e piatti della tradizione mediterranea.

*During the tasting you can enjoy the strong smells that are reminiscent of typical Sicilian citrus, varied with delicate hints of vanilla. Excellent structure, with a good dry finish, harmonic and complex. It is ideal paired with cous cous and traditional Mediterranean dishes.*