

Vibrari Vino Frizzante - Grecanico Terre Siciliane - Indicazione Geografica Tipica

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE
VINO VEGANO - VEGAN WINE



Di origini Siciliane, tipiche delle zone del marsalese, le uve del Grecanico offrono grande mineralità e freschezza. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16° C in vasche di acciaio inox. La rifermentazione avviene invece direttamente in bottiglia lasciando un piccolo residuo di rifermentazione sul fondo. Dopo la rifermentazione le bottiglie riposano almeno un mese prima di essere commercializzate.

Sicilian origin, typical area near Marsala, the Grecanico grapes are grown in great minerals and pack pure freshness.

Harvested by hand in small crates, they are de-stemmed and gently pressed. The fermentation is controlled at a constant temperature of 16°C in stainless steel vats. The re-fermentation is inside the bottles, leaving a small re-fermentation residue on the bottom of the bottle. The bottles are stored at least one month before being marketed.


ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
1994

le uve sono state vendemmiate nella seconda metà di Agosto
grapes harvested between the second half of August

Durante la degustazione è possibile notare il colore giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori fruttati e floreali tipici del mediterraneo. Ideale compagno per vibranti aperitivi, cene estive e giornate in barca.

While tasting, hints of flowers and fruits typical of the Mediterranean Area can be found. Ideal for sparkling appetizers, summer dinners and boat trips.

