

Portato in Sicilia dai fenici, le uve dello Zibibbo offrono grande mineralità, freschezza e piacevolezza. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata a 14°C, e l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo non inferiore a 4 mesi. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia viene effettuato prima della commercializzazione.

*Brought to Sicily by the Phoenicians, Zibibbo grapes offer great minerality, freshness and pleasantness. Harvested by hand in small crates, they are destemmed and gently pressed. Fermentation takes place at a controlled temperature of 14°C, then the wine is refined in stainless steel tanks for a period of no less than 4 months. Before being sold on the market, the wine is left to rest in the bottle for another month.*



ALCESTI  
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

**80 q.li**

sistema di allevamento / *training system*

**spalliera**

sistema di potatura / *type of pruning*

**guyot**

anno di impianto / *first planted in*

**2004**

Le uve sono raccolte tra il 10 e il 20 Settembre

*The grapes are harvested between 10 and 20 September*

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Evidenti e saudenti le note fruttate tipiche del Mediterraneo, freschezza e sapidità lo contraddistinguono. Eccezionale compagno per aperitivi, insalatone e piatti della cucina mediterranea. Temperatura di servizio consigliata circa 12°C

*A straw yellow colored wine with green reflections, it is clear and persuasive fruity with notes typical of our Mediterranean climate, fresh and rich. Enjoy with appetizers, salad and traditional Mediterranean vegetables dishes. Recommended serving temperature around 12°C.*