



TENUTA
ENZA LA FAUCI



Case bianche

sicilia INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Etichetta: Case bianche

Classificazione: Igt Terre Siciliane Bianco

Regione di produzione: Sicilia orientale.

Uve : Zibibbo autoctono

Allevamento: Cordone speronato

Vendemmie: effettuate alla fine di agosto.

Raccolta delle uve: manuale in cassette da 10 kg con accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione: Macerazione pellicolare a freddo per 18 ore lieve pressatura a freddo fermentazione in barriques

Evoluzione: Maturazione per almeno 3 mesi in barriques nuove e usate da 2,25 hl.

Affinamento: in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Vino secco dall'intenso ventaglio aromatico, sapidità, mineralità e persistenza. Profumi di fruttato fresco.

Colore: Giallo paglierino intenso.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Modo di conservazione: Tenere la bottiglia in posizione orizzontale ed in ambiente ben fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C

Abbinamenti: Con frutti di mare e crostacei. Adatto ai piatti a base di pesce e formaggi erborinati.