



TENUTA
ENZA LA FAUCI



Incanto

sicilia INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Etichetta: Incanto.

Classificazione: Igt Terre Siciliane Bianco

Regione di produzione: Sicilia orientale.

Uve: Grecanico provenienza Etna quota 1200

Allevamento: Alberello

Vendemmie: Primi di novembre

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: Eclettico, secco, fresco e armonico, con sensazioni vegetali.

Colore: Giallo paglierino con riflessi giallo-verdolini.

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: Si adatta bene a tutte le preparazioni a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.