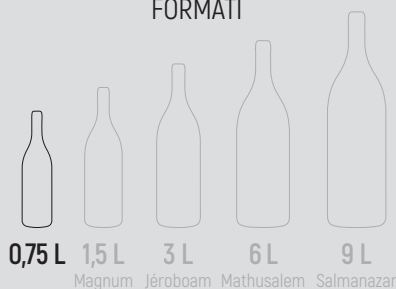




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C.

FORMATI



PRINCIPE DI GRANATEY LUCIDO

IGP Terre Siciliane
100% Lucido

Il nome trae origine da una storia di fantasia basata su un principe che viveva nella zona del Granatello (Campobello di Mazara) durante il XIX secolo. Di carattere, profumato e pienamente fedele alle caratteristiche varietali di uno dei vitigni autoctoni che più simboleggiano la Sicilia occidentale, allevato su alta collina. I grappoli, dopo la raccolta, vengono pressati dolcemente, il mosto-fiore subisce poi una chiarifica statica. La successiva fermentazione avviene a 16°C e l'affinamento, in serbatoi di acciaio inox, dura tre mesi. Elegante, armonico, il Lucido Principe di Granatey è caratterizzato da un bouquet floreale di gelsomino e zagara e sentori di frutta a polpa bianca. Un vino biologico dalla proverbiale finezza e versatilità che si adatta facilmente a qualsiasi genere di evento.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura sostenibile/integrata.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Alta collina.

ALTITUDINE

300-500 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto, argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

100.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto in solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per cinque mesi circa.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.



PROFUMO

Al naso intenso. Sprigiona note di pesca bianca e melone che si uniscono a sentori di fiori di gelsomino e zagara.



GUSTO

Al palato è secco ed equilibrato. La grande sapidità esalta il bouquet aromatico, il finale è lungo e intenso.



ABBINAMENTI

Antipasti, primi e secondi a base di pesce. Si sposa bene anche con carni bianche.