

- Vitigno:** Blend di bianchi IGT Terre Siciliane
- Zona di produzione:** Petrosino
- Tipo di terreno:** Calcereo tendente sabbioso
- Altitudine:** 50/100 metri slm
- Allevamento:** Controspalliera a Guyot
- Densità impianto:** 3.500 per ettaro
- Resa per ettaro:** 100 quintali
- Raccolta:** Manuale, fine agosto, primi di settembre
- Vinificazione:** Diraspatura, pressatura soffice, decantazione statica a temperatura di 10° e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperature di 15°
- Affinamento:** 3 mesi in acciaio
- Note di degustazione:** Giallo paglierino con riflessi verdolini. In bocca è fresco, con note fruttate e floreali. Di buona persistenza e gradevolezza
- Abbinamenti:** Piatti a base di pesce e carni bianche, nonché formaggi poco stagionati
- Gradazione alcolica:** 12%
- Temperatura di servizio:** 8 – 10°
- 
- Grape:** Blend of whites IGT Terre Siciliane
- Production area:** Petrosino
- Soil type:** Calcareous/sandy
- Altitude:** 50/100 mts above sea level
- Training system:** Double cordon
- Plants density:** 3.500 per hectare
- Yield per hectare:** 10 tons
- Harvest:** Manual, end of August, first days of September
- Vinification:** Destemming, soft pressing, static decanting at a temperature of 10°C and fermentation at 15°C in stainless steel tanks
- Aging:** 3 months in stainless steel tanks
- Tasting notes:** Straw yellow with greenish reflections. In the mouth, it is fresh, with fruity and floral notes. It is persistent and pleasant
- Pairings:** Dishes based on fish, white meat and young cheeses
- Alcohol percentage:** 12%
- Serving temperature:** 8 – 10°

