



# MISTRAL BIANCO IGT TERRE SICILIANE

Classificazione: IGT Terre Siciliane

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino brillante. Ricco nello stile con un aroma particolare che evoca la freschezza dei vini del nuovo mondo.

**UVE:** Grillo, Inzolia, Cataratto

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta San Giuseppe - Casale

**TIPO DI TERRENO:** misto argilla

**ESPOSIZIONE:** ovest - nord/ovest (300mt. s.l.m.)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ CEPPI:** 4.000 per ettaro

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 70 Q.li

**VENDEMMIA:** raccolta manuale leggermente anticipata

**MACERAZIONE:** a freddo in presenza delle bucce per 10 ore

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 14°C

**VINIFICAZIONE:** in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 6 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l

**FORMATI:** bottiglia da 0,75 Lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C