



Qualifica

Vitigni

Tecnica di produzione

Affinamento

Colore

Profumo

Sapore

Tenore alcolico

Abbinamento ai cibi

Temperatura di servizio

Indicazione Geografica Tipica "SICILIA"

INSOLIA in purezza

pressatura soffice delle uve - fermentazione a temperatura controllata di 18°C

in acciaio inox per alcuni mesi

giallo

fruttato intenso

secco ed armonico

12 % vol

piatti a base di pesce e crostacei

14°C