



## GAGLIARDETTA 2020 ZIBIBBO

Sicilia DOC

Un vino elegante, esotico con note di buccia di arancia candita, agrumi, profumi floreali e miele, tipici di questo vitigno.

LA SELEZIONE CURATOLO ARINI



### Vigneto

Il vigneto si trova in Sicilia occidentale, nei pressi di Camporeale, a ca 350m s.l.m. Le viti sono piantate con esposizione est seguendo il sistema a spalliera, su di un terreno argilloso e sabbioso. Potatura a guyot.

### Vinificazione

Dopo la diraspatura e la macerazione a freddo a 6 e 8 °C per 36 ore, le uve sono soggette ad una pressatura soffice prima della fermentazione che avviene a temperatura controllata (16 °C) in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni. Il vino è lasciato "sur lies" per 30 giorni prima di essere imbottigliato.

### Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno, a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto gli anni passati, facendo iniziare la campagna il 27 Agosto.

### Uve

Zibibbo (o Moscato di Alessandria)

### Colore

Giallo intenso con riflessi verdognoli

### Profumo

Eleganti profumi di un giardino mediterraneo, agrumi, fiori d'arancio, salvia, menta, rosa bianca e di acacia

### Gusto

Fresco, di buona struttura, con un finale al bergamotto

### Abbinamenti

Perfetto con tutti i piatti a base di pesce, ma in particolare con i crudi, i frutti di mare oppure il pesce affumicato

### Temperatura di servizio

8-10° C

### Chiusura

Diam. 10

### Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 6,30g/l Z.R.: 4g/l  
P.H.: 3,20