



## GAGLIARDETTA 2024 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



### Vendemmia 2024

La vendemmia è stata caratterizzata da un quantitativo di precipitazioni inferiori rispetto alla media, causando una produzione inferiore in confronto alle annate precedenti. Nonostante le difficoltà, l'attuazione di una corretta e mirata gestione agronomica ha permesso di ottenere un'eccellente qualità dei vini a prova di come il nostro progetto di valorizzazione di vitigni autoctoni dimostri la loro capacità di adattamento alle sfide imposte dal clima.

### 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 60 giorni prima di essere imbottigliato.

### 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. 5

### Dati tecnici

Alc: 13,00% TA: 6,65g/l RS: 4,44g/l PH: 3,25