

FANTASIA

ZIBIBBO



Vitigno	Zibibbo 100%
Gradazione alcolica	13,5%
Denominazione	IGP Terre Siciliane
Zona di produzione	Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi.
Terroir	Altitudine 300m s.l.m.; suolo a medio impasto; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde ma alleviate da una favorevole escursione termica tra giorno e notte dovuta all'altitudine.
Vigneto	Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h
Vendemmia	Raccolta effettuata di notte tra la terza e la quarta settimana di agosto.
Vinificazione	Dopo una crio-macerazione a 4°C di 10-12 ore avviene una pressatura molto soffice delle uve. La fermentazione si compie molto lentamente ad una temperatura di 15°C e dura fino a 14 giorni.
Affinamento	Il vino successivamente matura 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
Note organolettiche	Di colore giallo paglierino scarico, Fantasia al naso offre intensi profumi di agrumi come zagara e pompelmo insieme a delicati sentori di eucalipto. Al palato presenta una piacevole acidità, una struttura leggera e gradevoli sentori di litchi, banana con note di origano e salvia che accompagnano una notevole lunghezza gustativa.
Abbinamenti	Accompagna bene carni bianche cucinate con spezie e zuppe di crostacei o di legumi particolarmente saporite. Può essere un ottimo partner anche di pietanze piccanti senza pomodoro o di formaggi erborinati.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 8-10°C.

Lo sapevi che: Zibibbo proviene dal termine arabo Zabib che significa uvetta e venne attribuito in relazione alla natura dolce e aromatica tipica del famoso zibibbo di Pantelleria.

FANTASIA

ZIBIBBO



Grape variety	Zibibbo 100%
Alcohol content	13,5%
Appellation	IGP Terre Siciliane
Area of production	South-west Sicily; vineyards between Marsala and Salemi.
Terroir	Altitude 300m a.s.l ; Loam soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a favourable difference between day and night due to the altitude.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: 100 q/h
Harvest	It takes place at the third and fourth week of august at night time.
Winemaking	After a Cryo-maceration at 4°C for 10-12 hours the grapes are soft pressed. The fermentation takes place at 15°C of temperature for 14 days.
Aging	Then the wine stay into stainless steel tanks for 3 months. Aging in the bottle: at least a month.
Sensory analysis	Pale yellow colour, Fantasia on the nose gives intense aromas of orange blossom and grapefruit along with a delicate smell of eucalyptus. On the palate, the wine is light-bodied, with a pleasant acidity, a lovely note of litchi, banana within the hint of oregano and sage which last on a long finish.
Food matching	It goes well with spicy white meats and savoury shell fish soup. It can be also very nice if paired with hot dishes without tomato or cheeses within herbs.
Best to enjoy	In a tulip shape glass at 8-10°C temperature.

Do you know that: Zibibbo comes from the Arabic Zabib which means raisin and it was related to the sweet and aromatic taste of the famous zibibbo made in Pantelleria.