

# FANTASIA

## ZIBIBBO



|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Vitigno</b>             | Zibibbo 100%  |
| <b>Gradazione alcolica</b> | 13%   |
| <b>Denominazione</b>       | IGP Terre Siciliane   |
| <b>Zona di produzione</b>  | Sicilia sud occidentale; vigneti tra Marsala e Salemi.  |
| <b>Terroir</b>             | 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.   |
| <b>Vigneto</b>             | Allevamento a controspalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h  |
| <b>Vendemmia</b>           | Raccolta effettuata di notte tra la terza e la quarta settimana di agosto.  |
| <b>Vinificazione</b>       | 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.  |
| <b>Affinamento</b>         | Il vino successivamente matura 3 mesi in vasche d'acciaio. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.   |
| <b>Note organolettiche</b> | 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. |
| <b>Abbinamenti</b>         | 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.   |
| <b>Servizio</b>            | 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.

### Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51  
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90  
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO  
DIAR**

[www.bagliodiar.com](http://www.bagliodiar.com)

Via Lipari, 13 Marsala (TP)  
91025 SICILIA - ITALIA  
[info@bagliodiar.com](mailto:info@bagliodiar.com)

# FANTASIA

## ZIBIBBO



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Grape variety</b>      | Zibibbo 100%   |
| <b>Alcohol content</b>    | 13%  |
| <b>Appellation</b>        | IGP Terre Siciliane  |
| <b>Area of production</b> | South-west Sicily; vineyards between Marsala and Salemi.   |
| <b>Terroir</b>            | 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.  |
| <b>Vineyards</b>          | Guyot training system;<br>Yield per hectare: 100 q/h   |
| <b>Harvest</b>            | It takes place at the third and fourth week of august at night time.   |
| <b>Winemaking</b>         | After a Cryo-maceration at 4°C for 10-12 hours the grapes are soft pressed.<br>The fermentation takes place at 15°C of temperature for 14 days.  |
| <b>Aging</b>              | Then the wine stay into stainless steel tanks for 3 months.<br>Aging in the bottle: at least a month.  |
| <b>Sensory analysis</b>   | 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. |
| <b>Food matching</b>      | 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.  |
| <b>Best to enjoy</b>      | 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.

### Recycle

Stopper: **Organic** Cork FOR51  
Capsule: **Plastic** Pvc C/PVC90  
Bottle: **Glass** Green Glass GL71

 **BAGLIO  
DIAR**

[www.bagliodiar.com](http://www.bagliodiar.com)

Via Lipari, 13 Marsala (TP)  
91025 SICILIA - ITALIA  
[info@bagliodiar.com](mailto:info@bagliodiar.com)