



# GIBELÈ

## BIANCO TERRE SICILIANE IGT

*Da uva zibibbo nasce Gibelè,  
un bianco secco e fresco, con intensi profumi  
di mela verde, rosa bianca ed erbe aromatiche.*

### UVE

Zibibbo in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** a tessitura argillosa.

**Altimetria:** da 0 a 400m sul livello del mare.

**Clima:** mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale, a partire dalla prima decade di settembre. Parziale macerazione, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in cantina per 4 mesi, si completa in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** molto intenso e fruttato. Spiccano le note di mela verde e rosa bianca, accompagnate da un piacevole sentore di timo e fiori di rosmarino.

**Gusto:** secco, molto intenso e persistente, con una piacevole morbidezza.

### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento al pesce al sale o alle ostriche, ma è perfetto anche per esaltare i piatti vegetariani. Servire a 8°-10°C.

### GRADO ALCOLICO

12% vol

### FORMATO

75 cl / 1,5 lt