

# GIBELÈ

## BIANCO IGT

*Gibelè, la montagna dell'Isola dei dammusi.  
Un bianco da uva zibibbo, secco e fresco, con  
intensi profumi di gelsomino, mela verde e cedro.*



### UVE

Zibibbo in purezza

### TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo  
Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** vulcanico e 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.  
**Profumo:** intenso, di gelsomino e lavanda, con accenni di mela verde e cedro.  
**Gusto:** secco e fresco, con lunga persistenza aromatica di agrumi, pesca gialla e mela verde.

### ABBINAMENTI

Esalta le zuppe di pesce, i piatti a base di crudi di pesce e i crostacei. Servire a 8°-10°C.

### GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### FORMATO

75 cl / 1,5 lt

