

# BIOSFERA

## BIANCO IGT

*Da uve autoctone coltivate con metodo biologico nel pieno rispetto della terra, un bianco leggero, sapido e fragrante, che con le sue note fresche e naturali, coniuga qualità e rispetto del territorio.*

### UVE

Catarratto e grecanico Bio

### TERRITORIO DI ORIGINE

Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

### TERROIR

**Terreno:** strutturato, di tipo calcareo-sabbioso, ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica.

**Altimetria:** da 40 a 150m sul livello del mare.

**Clima:** area situata nell'entroterra siciliano, subisce forti escursioni termiche che vengono però mitigate, nelle temperature massime, dalla forte ventosità.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla terza decade di settembre. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** fresche note di zagara e cedro accompagnate da un intenso sentore di salvia.

**Gusto:** leggero, fresco e sapido, caratterizzato da piacevoli note di agrumi e frutta a polpa gialla.

### ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, formaggi leggeri e tabulé di verdure. Servire a 8°-12°C.

### GRADO ALCOLICO

12% vol

### FORMATO

75 cl

