



ANIMA SOLIS BIANCO



Un matrimonio d'amore quello tra le uve di Zibibbo e Catarratto per un vino di grande piacevolezza e ricco di suggestioni enoiche. Fresco, leggermente sapido, si distingue per la ricchezza e l'intensità dei profumi, nata dall'incontro di due nobili varietà siciliane. L'apporto della mineralità è determinato dal territorio d'origine, una breve macerazione in acciaio a temperatura controllata contribuisce, poi, a conferire una componente aromatica interessante, con chiari richiami di fiori di zagara e pesca bianca. Le uve sono raccolte a mano tra fine agosto (Zibibbo) e prima decade di settembre (Catarratto) nei vigneti di famiglia della DOC Erice; Anima Solis Bianco di Casa Vinicola Fazio è un vino ideale a tutto pasto, scelto per la spiccata versatilità negli abbinamenti.

DENOMINAZIONE: IGT Terre Siciliane

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino tenue, con marcati riflessi verdolini



PROFUMO: Aromatico, elegante e complesso. Al naso si percepiscono sentori di fiori di zagara e pesca bianca



GUSTO: Ingresso morbido e avvolgente. Si lascia apprezzare per una piacevole e vibrante acidità avvolta da eleganti note aromatiche

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale con pesce azzurro grigliato, carni bianche, verdure, primi a base di pesce e crostacei

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 8.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 50% Catarratto – 50% Zibibbo

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord - Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 90 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Terza decade di agosto per lo Zibibbo e prima settimana di settembre per il Catarratto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 2 anni