



GREBER



Per la vinificazione del Greber, le uve subiscono una criomacerazione a 4-6°C per 8-10 ore, seguita da una fermentazione del mosto a 14°C per circa 18 giorni. La maturazione avviene per 6 mesi sui lieviti fini in tini di acciaio inox.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

UVA: Blend di uve autoctone (in prevalenza zibibbo)

ANNATA: 2024

ALCOL: 11,5% vol.

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.



PROFUMO: Al naso è intenso e avvolgente, con note di zagara, albicocca e piacevoli sfumature agrumate.



GUSTO: Al palato si presenta fresco, morbido e corposo, con un finale salino persistente che ne arricchisce la bevibilità.