



Kebrilla

Terre Siciliane
Indicazione Geografica Protetta

Ha una freschezza invidiabile con alcolicità moderata, toni floreali di sicura eleganza, sapori vegetali molto fini ed un gusto agrumato dolce e maturo.



VIGNETO

Tipo: Bianco.

Uve: Grillo 100%.

Area di produzione: Sicilia Occidentale.

Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.

Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.

Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.

Resa: 85/90 q.li per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Agosto.

IN CANTINA

Fermentazione: 20% in barrique, 80% in acciaio.

Affinamento: 20% in barrique e 80% in acciaio, tre mesi in bottiglia.

Dati analitici: Alcol 13,50%.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

È un vino abbastanza sapido, in quanto parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare d'avanti l'isola di Mozia.

Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.

COME SI ABBINA

Pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pollo, pasta fresca. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 12-15°C

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

