



CAMBRIA

I TRADIZIONALI

BAZIA BIANCO

Già famosi negli anni '60, questi vini ritrovano il loro fasto. Dedicati agli amanti della tradizione enologica.

Provenienza: Furnari, tenuta di Mastronicola

Uve: 60% Grillo e 40% Catarratto lucido

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Sicilia

Terreno: medio impasto tendente al calcareo

Altimetria: 260 metri s.l.m.

Vigneti: cordone speronato

Resa media: 70 - 75 ql/Ha

Cepi per ettaro: 4.200

Vendemmia: manuale a metà settembre

Vinificazione: le uve pressate in modo soffice e fermentate a temperatura controllata a 16° - 17°C.

Affinamento: più di due mesi in bottiglia a temperatura controllata

Degustazione:

Colore: paglierino scarico

Profumo: delicato varietale, fresco e ampio

Sapore: pieno morbido, e persistente con un gradevole retrogusto di mandorle

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura consigliata: tra 8° - 10°C.

Bicchieri consigliati: tulipano di media capacità

Abbinamenti: si abbina a piatti di pesce e crostacei in particolare pesce al sale

Conservazione: in ambiente freschi alla temperatura 13° - 15°C. al riparo dalla luce

Formato: Bottiglia bordolese da 75 cl.

