



Salealto

Terre Siciliane IGT

Tenuta Ficuzza, Piana degli Albanesi (PA)

1/3 Insolia, 1/3 Zibibbo, 1/3 Grillo.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700/800m slm, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 quintali per ettaro.

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette, macerazione in pressa a temperatura ambiente e successivo illimpidimento statico. Fermentazione in acciaio a 20°C, travaso ed assemblaggio dei vini, permanenza per circa 10 mesi sulle fecce fini e successivo affinamento in bottiglia.