

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia occidentale, province di Trapani ed Agrigento

### VITIGNO

Varietà siciliane a spiccato aroma primario

### TERRENO

Di tipo misto tendente al sabbioso

### ALTIMETRIA

Oltre i 350 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati a controspalliera con densità di ceppi per ettaro media-alta

### CLIMA

Insulare-mediterraneo, inverni miti ed estati asciutte



Uve a bacca bianca



# GLICINE

## TIPO

Bianco

## CLASSIFICAZIONE

IGT Terre Siciliane

## VENDEMMIA

Da fine Agosto alla terza settimana di Settembre

## VINIFICAZIONE

Ad una pressatura soffice dell'uva, con una bassa resa in vino fiore, segue una fermentazione a temperatura controllata.

## MATURAZIONE

In acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

Per almeno un mese in bottiglia a temperatura controllata.

## GRADO ALCOLICO

10,5% - 11,0% in vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si beve gioiosamente come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti, fritti di pesce e verdura.

## MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente molto fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce.

## DURATA

È un vino da bersi molto giovane.

## FORMATI

Bottiglia da 37,5 cl.e da 75 cl.

## PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 1994



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

