



GREBER



Espressione autentica del territorio e della tradizione vitivinicola siciliana, questo vino bianco aromatico nasce da un'attenta selezione di vitigni autoctoni, con prevalenza di Zibibbo, affiancato da varietà autoctone che ne completano il profilo organolettico, arricchendone struttura, equilibrio e complessità.

Lo Zibibbo domina il bouquet con le sue inconfondibili note di fiori d'arancio, agrumi canditi e spezie esotiche, mentre le altre uve autoctone contribuiscono con freschezza, mineralità e persistenza gustativa.

Ne risulta un vino raffinato e armonico, capace di raccontare il carattere solare e mediterraneo della sua terra d'origine

DENOMINAZIONE: DOC Sicilia

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: La sua vivace freschezza e piacevole acidità lo rendono ideale per l'aperitivo, accompagnando con eleganza pietanze dal gusto sottile e poco elaborato. Si abbina perfettamente a Insalate di mare, crudité di verdure e formaggi freschi come la mozzarella o la ricotta. Ottimo anche l'abbinamento con risotti ai frutti di mare, spaghetti alle vongole o pesce alla griglia, frittura di paranza e pollo arrosto.

CALICE CONSIGLIATO: tulipano

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

VINIFICAZIONE: Per la vinificazione del Greber, le uve subiscono una criomacerazione a 4°C, seguita da una fermentazione del mosto a 14°C per circa 18 giorni. La maturazione avviene per 6 mesi su lieviti naturali.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNO: vitigni autoctoni a bacca bianca (in prevalenza Zibibbo)

UBICAZIONE DEL VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 300-350 metri s.l.m

TIPO DI SUOLO: Calcereo Argilloso

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 65 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: fine Agosto e prima settimana di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: manuale in cassette