

L'ÀUSU

BIANCO

TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI: Grecanico
50%-Catarratto 50%

ZONA DI PRODUZIONE:
Partinico\Monreale

TIPO DI TERRENO: Calcareo \
Argilloso

VENDEMMIA: Manuale, prima
decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura
Soffice e fermentazione a
temperatura controllata in acciaio.

ALCOHOL: 12,00%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Giallo con riflessi verdognoli.
Sentori Floreali dal gusto giovane
e fresco.

ABBINAMENTI: Ideale con piatti
a base di pesce e crostacei.

GRAPE VARIETY: Grecanico 50%-
Catarratto 50%

PRODUCTION AREA: Partinico\
Monreale

SOIL: calcareous\Clayey

HARVEST: Manual, first and
second decade of September.

VINIFICATION: Maceration
for about 3 hours, soft pressing
and fermentation at controlled
temperature in steel tank.

ALCOHOL: 12,00%

TASTING NOTES: Yellow with
greenish reflection. Typical floreal
of varieties. Young taste, Fresh
and persistent.

FOOD PAIRING: Ideal with dishes
based on fish and crustaceans

