



Scheda tecnica

## Marzaiolo IGP Terre Siciliane

**Zona di produzione**  
**Vigneti** Ha 2,00:

C.da Miucia - Maltempo lati E/N/E e W/N/WIspica

*Sistema di allevamento:* Controspalliera allevata a Guyot;  
*Densità d'impianto:* 4500 V/Ha;  
*Produzione/ceppo:* 1,8 Kg;  
*Pedoclima:* Terreno di medio impasto e di ottima tessitura.

**Vitigni:**

Questa bianco nasce dai nostri appezzamenti e dalle parcelle più bianche del val di Noto, nelle contrade Miucia, Calamicciu del comune di Ispica. Blend di vitigni autoctoni siciliani (Grillo, Inzolia, Grecanico, Moscato Giallo e con il 5% vitigni reliquia). Le viti di queste vigne sono state piantate negli anni 2015-2016 e potate con il metodo guyot.

**Vendemmia:**

Nella prima settimana di agosto; Il suolo calcareo conferisce una finitura vibrante e precisa che prolunga e rinfresca il sapore finale.

**Vinificazione:**

Vinificazione con fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox per controllare la temperatura e ottenere la massima finezza e precisione degli aromi.

**Affinamento:**

In acciaio e bottiglia per 4/6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Al palato, l'attacco è morbido, con la frutta matura che avvolge il palato. Il centro bocca, piuttosto denso, rivela rapidamente la freschezza tipica di questa contrada. La degustazione è ricca ma equilibrata, culminando in un fruttato minerale e con buona acidità.

**Chiusura:**

Tappo DIAM5

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR