

## Meridiano 12 Zibibbo 2019 – Territoriali

---

*Questo Zibibbo in purezza nasce nei vigneti attraversati dal 12° meridiano, il luogo ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità da millenni. Il **Meridiano 12 Zibibbo** ne è eredità palese, in quanto una delle più antiche varietà coltivate sull'isola, in grado di regalare ai vini che ne derivano freschi sentori agrumati e floreali.*

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

**Uvaggio:** Zibibbo 100%

**Gradazione alcolica:** 12%

**Note di degustazione:** dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Avvolgente e aromatico, fruttato, con note di mandorla, albicocca, zagara, e salvia. Al palato è fragrante, con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, ottimo con piatti di pesce, in particolare crostacei, ricci e ostriche. Servire a 8-10 °C

**Prima annata:** 2018

**Bottiglie prodotte:** 15.000

**Informazioni sui vigneti:** le uve del Meridiano 12 Zibibbo arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 q





**Terreno:** pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

**Sistema di allevamento e potatura:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** seconda decade di agosto

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi