



Salealto

Tenuta Ficuzza, 700m slm

Terre Siciliane I.G.T

Cru di 40% Insolia, 20% Zibibbo, 40% Grillo.

Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700/800m slm,
con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro
e una resa pari a 60 quintali per ettaro.

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette, macerazione in pressa a temperatura ambiente e successivo illimpidimento statico. Fermentazione in acciaio a 20°C, travaso ed assemblaggio dei vini, permanenza per circa 10 mesi sulle fecce fini e successivo affinamento in bottiglia.

