



Angimbé

Terre Siciliane IGT

Insolia 70%, Chardonnay 30%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700m slm, esposizione sud-est per l'Insolia, est per lo Chardonnay, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore a 8°C, pressatura pneumatica, decantazione a freddo, fermentazione a 18°-20°C, permanenza in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.