



Cubìa

Sicilia DOC

Insolia 100%. Vigneti allevati in collina ad una altitudine di 700m slm, esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 4500 piante per ettaro e una resa pari a 60 ettolitri per ettaro. Età media del vigneto pari a 20 anni, raccolta manuale in cassette nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo e successivo illimpidimento statico. Fermentazione in botti da 20 ettolitri e permanenza sulle fecce di fermentazione per circa 6 mesi, successivo affinamento in bottiglia.