



## Guardiani di Ceppibianchi

### Zibibbo - Sicilia DOC

L'amore per la nostra terra, il rispetto per l'ambiente e i suoi equilibri ci nomina "guardiani" dei suoi preziosi frutti. Da una particolare selezione del nostro vigneto di Ceppibianchi, otteniamo un vino elegante ed equilibrato, simbolo della produzione vitivinicola marsalese.

**Classificazione:** Sicilia D.O.C.

**Zona di Produzione:** C/da Perino nel Comune di Marsala detto "Ceppibianchi". Esposizione est/ovest con sole tutto il giorno

**Altitudine:** 140 m slm

**Clima:** Temperato, caldo Mediterraneo

**Terreno:** Argilloso con notevole contenuto di sostanza organica naturale

**Resa di uva/ha:** 60 q.li/ha (diradamento dei grappoli in fase di invaiatura)

**Sistema d'impianto:** Controspalliera, con potatura a guyot

**Età dei vigneti:** 25 anni

**Densità d'impianto:** 4400 piante/ha

**Vendemmia:** Fine Agosto prima decade di Settembre (4 raccolte)

**Vitigno:** 100% Zibibbo

**Vinificazione:** La raccolta avviene manualmente in piccole cassette. Dopo la diraspatura i grappoli vengono selezionati su un tavolo di cernita. Segue una prolungata macerazione a freddo sulle bucce a 6-8°C per poi avviarsi a una spremitura soffice e progressiva dell'uva. Si continua con una lenta fermentazione alcolica termo-controllata

**Affinamento:** Il vino affina sulle fecce nobili per 4 mesi in acciaio e almeno per 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Cristallino dal colore giallo paglierino carico

**Odore:** Ai tipici profumi di gelsomino e fiori di zagara seguono note delicate di frutta candita e uva sultanina

**Sapore:** Equilibrato, intenso e persistente

**Gradazione Alcolica:** 13% vol

**Acidità totale:** 4,5 g/l

**Temperatura di Servizio:** 10-12° C

**Abbinamenti Gastronomici:** Ottimo come aperitivo, ideale con tutti i piatti a base di pesce e carni bianche