



DAEMONE



BIANCAMADRE

SICILIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - ROSSO

NOME: BIANCAMADRE

VITIGNI: Catarratto e Insolia

VIGNETO: C/da. Rongino, Patti (Messina), 300 m s.l.m.

METODO DI COLTIVAZIONE: Agricoltura biologica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera e a guyot

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata (20°-21°) in acciaio

AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo verdolino

PROFUMO: intenso e pieno

GUSTO: morbido, armonioso e persistente con note di mandorle, albicocche e fiori bianchi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

vino da tutto pasto a base di pesce e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C

IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE

Azienda agricola a conduzione biologica
Dott.ssa Valeria Furnari
C.da Rongino - 98066 Patti (ME)
Tel. +39 371 4947668
Tel. e WhatsApp +39 335 8393973
info@daemonevini.it
www.daemonevini.it