

# JASMIN

Bianco

Linea TRENDY



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	I.G.T. Terre Siciliane
<b>VITIGNI</b>	Zibibbo
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Agro di Trapani – Tenuta di Borgo Guarini
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Medio impasto tendente all'argilloso
<b>ESPOSIZIONE</b>	Ovest (300/400 mt. s.l.m.)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Controspalliera con potatura Guyot
<b>PIANTE PER ETTARO</b>	4.000/4.500
<b>RESA PER ETTARO</b>	7.000/7.500 kg
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale fine agosto
<b>TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE</b>	18°C
<b>PERIODO DI FERMENTAZIONE</b>	20 giorni
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata
<b>AFFINAMENTO</b>	3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
<b>GRADO ALCOLICO</b>	12.35 % vol.   <b>PH</b> 3.24 (val.medio)   <b>ACIDITÀ TOTALE</b> 4.70 g/l (val.medio)
<b>PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA</b>	2012
<b>PRODUZIONE ANNATA</b>	60.000 bottiglie
<b>FORMATI</b>	Bottiglia da 75 cl
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10°-12°C
<b>CALICE CONSIGLIATO</b>	Da vini profumati, con bocca a tulipano

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino con tonalità verdoline.

**Olfatto:** floreale ed elegante, sentori agrumati avvolti da nuance di fiori di gelsomino e macchia mediterranea.

**Palato:** fragrante e sapido, ampio e armonico, dal frutto suadente in un ventaglio di agrumi dai gialli ai rossi.

**Caratteristiche:** la grande capacità aromatica dell'autoctono Zibibbo concede un vino ricco di gusto ed eleganza, affascinante e pieno di garbo, in sintonia col gusto e con la solare immagine della terra sicula.