



# Kebrilla

Terre Siciliane  
Indicazione Geografica Protetta

*Ha una freschezza invidiabile con alcolicità moderata, toni floreali di sicura eleganza, sapori vegetali molto fini ed un gusto agrumato dolce e maturo.*



## VIGNETO

*Tipo: Bianco.*

*Uve: Grillo 100%.*

*Area di produzione: Sicilia Occidentale.*

*Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.*

*Altimetria: 150/450 mt. s.l.m.*

*Densità d'impianto: Da 4500 a 5500 piante per ettaro.*

*Resa: 85/90 q.li per ettaro.*

*Epoca di vendemmia: Fine Agosto.*

## IN CANTINA

*Fermentazione: 20% in barrique, 80% in acciaio.*

*Affinamento: 20% in barrique e 80% in acciaio, tre mesi in bottiglia.*

*Dati analitici: Alcol 13,50%.*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*È un vino abbastanza sapido, in quanto parte delle uve provengono da vigneti adiacenti la costa di mare d'avanti l'isola di Mozia.*

*Queste sue caratteristiche lo rendono un vino evocativo che racchiude tutta la sicilianità del mare, delle brezze estive e degli agrumi di Sicilia.*

## COME SI ABBINA

*Pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pollo, pasta fresca. Ottimo come aperitivo.*

*Temperatura di servizio 12-15°C*

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)  
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255  
info@cantinefina.it - www.cantinefina.it

