



**Nome:** Guanciabianca

**Tipo di vino:** Bianco

**Zona di produzione:** C/da Bellusa – Salemi

**Altitudine/Esposizione:** 160 m.s.l.m., Est-Ovest

**Composizione del terreno:** Medio Impasto, tendente al calcareo

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Varietà:** Catarratto

**Raccolta:** A mano, 2° decade di Settembre

**Vinificazione:** Fermentazione a 15°C- Affinamento sulle fecce

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Sentori di frutta matura tendente al floreale

**Sapore:** Buon corpo, fresco, sapido e persistente

**Gradazione:** 12,5 % vol.

**Temperatura di servizio:** 12° - 14°C

*Name: Guanciabianca*

*Type of wine: White*

*Area of production: C/da Bellusa – Salemi*

*Height/Exposure: 160 mt (amsl) – East-West*

*Soil type: Middle Dough, tending to calcareous*

*Classification: IGP Terre Siciliane*

*Grape variety: Catarratto*

*Harvest: By hand, second week of September*

*Vinification: Fermentation at 15°C – Aging on lees*

*Colour: Straw-yellow*

*Aroma: Ripe fruit tending to the flower*

*Taste: Softness, fresh, mineral and persistent*

*Alcoholic: 12,5 % by volume*

*To be served at: 12° - 14°C*

## Guanciabianca