

MASCINÈ

I Bianchi

**Descrizione:**

Ottenuto da uve Zibibbo, Masciné si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso risalta un'intensa nota aromatica, in cui è possibile contraddistinguere note floreali e fruttate di zagara, pesca e pompelmo. In bocca si percepisce uno splendido equilibrio tra acidità, corpo e alcol risultando così fresco e avvolgente, molto persistente anche nel retrogusto.

Varietà d'uva:

Zibibbo igp terre siciliane

Gradazione alcolica:

12,5% Vol

Zona di produzione:

Marsala (TP), Sicilia, Italia

Resa per ettaro:

70 Q.li

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate, viene effettuata una pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in silos di acciaio.

Affinamento:

5 mesi in silos di acciaio e 2 mesi in bottiglia.



Via della Regione Siciliana, 36, 98060 Piraino ME | Tel: + 39 3208352772 | Email: vinipintaudi@gmail.com