

# Zibibbo Macerato

- › **Zibibbo**  
**IGP • Terre Siciliane**  
**Vino Biologico non Filtrato,**  
**fermentato e macerato senza l'utilizzo**  
**di "Lieviti Selezionati"**



---

## Vigneto

Le uve provengono dal territorio di Santa Ninfa, ad un'altitudine di circa 400 metri s.l.m. Il terreno, a giacitura collinare, è prevalentemente calcareo-gessoso con una buona frazione di argilla, tipico della zona.

---

## Vendemmia

Prima decade di Settembre. Le uve vengono vendemmiate a mano, con accurata selezione delle uve in pianta.

---

## Vinificazione con Macerazione

Le uve vengono fermentate spontaneamente, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, in vasche d'acciaio, con macerazione sulle bucce di circa 5 giorni, ad una temperatura controllata.

A fine fermentazione, si effettua un travaso ed il vino viene lasciato sui lieviti per circa 6 mesi. In primavera viene imbottigliato non filtrato, per mantenere il prodotto integro, e dopo qualche mese commercializzato.

---

## Caratteristiche organolettiche

Dal colore giallo paglierino, leggermente opalescente con tenui riflessi verdolini.

Accattivante al naso per la sua aromaticità estremamente elegante, tipica del vitigno, esaltata dalla crio-macerazione in pressa; al palato armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza.

Agitare la bottiglia prima dell'apertura al fine di ottenere un prodotto omogeneo.