



Hybris

Dal colore molto tenue, con delicate tonalità giallo paglierino e raffinati riflessi verdolini.

Al naso esprime un profilo intenso ed elegante, con note floreali e minerali, sentori di frutta a polpa gialla leggermente acerba e freschi richiami agrumati.

Al palato è fresco e armonico, ideale in abbinamento ad antipasti a base di pesce e carne.

Varietà: Nerello Mascalese 100%

Da abbinare a piatti a base di pesce cotto e crudo, formaggi a pasta molle, pesci alla griglia, carni bianche.

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca, Contrada Ragana.

Altitudine: 100 s.l.m.

Orografia: Collinare/pianeggiante

Suolo: sabbioso

Sensi:

Vista:

- Limpido
- Giallo paglierino intenso

Olfatto:

- Frutta a polpa gialla
- Erbe officinali

Gusto:

- Ananas
- Pompelmo
- Cannella

Identità:

Uve: Nerello Mascalese vinificato in bianco

Area: Sicilia sud - occidentale

Vendemmia: Settembre

Raccolta: Manuale

Affinamento: 5-6 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

Alcol: 12%



Hybris

Wine obtained di Nerello Mascalese grapes vinified into white. Hybris is a very light-bodied wine, that offers a taste profile that includes peach and passion fruit notes that lead into spices such as cinnamon. It balances perfectly light tannins with fruitiness. Pale yellow, with delicate highlights that range from straw yellow to green.

Grapes: Nerello Mascalese 100%

Pairing: Raw and cooked fish, soft cheese, grilled fish and white meat.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca Contrada Isole Carboj.
Elevation: 100mt a.s.l.
Height of land: level ground
Soil: Sandy.

Identity:

Grape: White Nerello Mascalese
Area: Sciacca, C.da Ragana
Harvest: September
Pruning: by hand
Ageing: 5-6 months in stainless steel tanks and 1 months in the bottle.

Senses:

Sight
- Clear
- Intense straw yellow

Nose
- Yellow fruit pulp
- Herbs

Taste
- Pineapple
- Grapefruit
- Cinnamon