



Bianco di San Lorenzo

Dall'unione dell'Inzolia con la sua abbondanza, il suo essere sicuramente meridionale, e dell'Incrocio Manzoni, fine, leggiadro, indiscutibilmente nordico, nasce un bianco sorprendente, delicato ma allo stesso tempo forte, con una precisa identità.

Dal colore brillante, giallo lime. I suoi sentori fruttati spaziano dalla pera al limone. L'equilibrio e l'eleganza caratterizzano le sensazioni al palato, la finezza aromatica lo rende estremamente piacevole, la sapidità e la mineralità invitano a riaccostarsi al bicchiere.

Varietà: Inzolia – Incrocio Manzoni

Da abbinare a piatti a base di pesce, frutti di mare, formaggi freschi, carni bianche.

Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Contrada Torrenova e Sciacca Contrada Isole Carboj.
Orografia: Collinare pianeggiante.
Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

Identità:

Uve: Inzolia – Incrocio Manzoni
Zona di coltivazione: Contrada Isole Carboj
Altitudine: 15m
Vendemmia: Agosto
Raccolta: Manuale
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
Alcol: 12%

Sensi:

Vista
- Brillante
- Giallo lime

Olfatto
- Camomilla
- Pera

Gusto
- Ginestra
- Limone
- Salsedine