



## 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

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

### Territorio:

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, Sciacca, Contrada Isole Carboj.

Altitudine: 50m s.l.m.

Orografia: Collinare/pianeggiante

Suoli: Limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarsa quantità, ricchi di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

### Identità:

Uve: Nerello Mascalese vinificato in bianco

Zona di coltivazione: Contrada Ragana

Altitudine: 100m

Vendemmia: Settembre

Raccolta: Manuale

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

Alcol: 12%

### Sensi:

Vista:

- Limpido
- Giallo paglierino intenso

Olfatto:

- Frutta a polpa gialla
- Erbe officinali

Gusto:

- Ananas
- Pompelmo
- Cannella