



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 50% - Incrocio Manzoni 50%

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

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca, Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 15m s.l.m.
Orografia: Collinare pianeggiante.
Suolo: argilloso con substrato limoso

Identità:

Uve: Inzolia – Incrocio Manzoni
Area: Sicilia sud - occidentale
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



Bianco di San Lorenzo

Born from the generous, distinctly southern Italian Inzolia and the fine, light, unmistakably northern Incrocio Manzoni, Bianco di San Lorenzo is an exceptional white wine: delicate yet expressive, with a clear identity.

Its bright lime-yellow colour introduces fruity notes of pear and lemon. On the palate, balance and elegance stand out, while its refined aromatic character, sapidity and minerality make it especially enjoyable and invite another glass.

Grapes: Inzolia 50% - Incrocio Manzoni 50%

Pairing: fish-based recipes, seafood, soft cheese and white meat.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca, Contrada Torrenova and Contrada Isole Carboj.
Elevation: 15 mt a.s.l.
Height of land: level ground
Soil: clay with a silty substrate.

Identity:

Grape: Inzolia – Incrocio Manzoni
Area: Sciacca, C.da Isole Carboj.
Harvest: August
Pruning: by hand
Ageing: 4 months in stainless steel tanks and 2 months in the bottle.
Acol: 12% by Vol.

Senses:

Sight
- Clear
- lime-yellow

Nose
- Chamomile
- Pear

Taste
- Broom
- Lemon
- Sea salt