

GRANDE ALBERONE BIANCO IGT TERRE SICILIANE

Il Vino

Tipologia	Vino bianco
Provenienza	Sicilia
Uve	Chardonnay, Catarratto e Inzolia
Sensazioni	Vino bianco fresco con un bel colore giallo paglierino. L'aroma è ricco di note floreali, con sentori di pesca, melone ed erbe aromatiche. In bocca, note agrumate e tropicali rendono il vino ben bilanciato, morbido e con una finitura fresca e persistente.
Vinificazione	Le uve vengono selezionate, pigia-diraspate e dopo una macerazione di 6 ore vengono fatte fermentare in vasche di acciaio con monitoraggio della temperatura attorno ai 16-18°C; così da consentire l'estrazione di note fruttate che contraddistinguono questo vino.
Gradazione alcolica	13 %

La vigna

Terreno	Medio impasto - argilloso
Esposizione e altitudine	Est – Sud-est, 150m s.l.m. circa
Metodo di allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità d'impianto	4500 ceppi per ettaro circa

Consigli

Conservazione	Conservare in un luogo fresco e lontano da fonti di luce.
Temperatura di servizio	8-10 °C
Bicchiere	Tulipano
Durata del prodotto	16 - 18 mesi se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Un ottimo aperitivo da gustare in buona compagnia, ma anche perfetto con pesce, carne bianca e insalate.

We mean quality™



Via per Marco, 12/B
38068 - Rovereto (Trento) - Italy

Tel. +39 0646 557081
Fax +39 0464 557082

www.provincoitalia.com
info@provincoitalia.com



I Riconoscimenti

Decanter World Wine Awards 2017

Bronze medal (vintage 2016)

Luca Maroni 2017

94/99 (vintage 2016)

Berliner Wine Trophy 2017

Gold medal e Best Producer (vintage 2016)

Luca Maroni 2018

94/99 (vintage 2017)

Berliner Wine Trophy 2018

Gold medal e Best Producer (vintage 2017)