



## SULLERÀ BIANCO



### SCHEMA TECNICA

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Contrada Sullerìa – Rodì Milici
<b>Tipo di Terreno:</b>	Medio impasto. Ricco di elementi nutritive (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
<b>Vitigni:</b>	Inzolia – Grillo – Catarratto
<b>Uvaggio:</b>	40% Inzolia – 30% Grillo – 30% Catarratto
<b>Forma di Allevamento:</b>	Alberello
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	5.000
<b>Resa per Ettaro:</b>	50 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Kg 1
<b>Vinificazione:</b>	I grappoli raccolti durante la notte, vengono refrigerati per preservarne gli aromi, prima delle operazioni di pigiatura e diraspatura. Le tre varietà maturano in periodi differenti, fermentano e si affinano in modo diverso: il Grillo e i Catarratto svolgono una breve macerazione a freddo (4-6 ore), fermentano poi per 18 giorni in barrique nuove di rovere francese dove rimangono sui propri lieviti per otto mesi durante i quali completano la fermentazione malolattica. L’Inzolia, invece, fermenta e si affina in vasche di acciaio inox. Il vino viene poi assemblato e imbottigliato e rimane in bottiglia per ulteriori 10 mesi prima dell'introduzione sul mercato.
<b>Affinamento:</b>	Otto mesi in botti di rovere Dieci mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI

<b>Tenore Alcolico:</b>	13% Vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,1
<b>Zuccheri Residui:</b>	< 2 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo Dorato
<b>Descrizione:</b>	Al naso esprime note tostate, agrumi, frutti esotici e leggere sensazioni burrose. Al palato è sapido e fresco, lungo e persistente. Da subito gradevole, lascia intravedere il grande potenziale per una futura ottima evoluzione.
<b>Temperatura di Servizio:</b>	14° - 16°
<b>Bicchieri Consigliato:</b>	Tulipano
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semi-stagionati.
<b>Longevità:</b>	6-7 anni

### PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>I Vini di Veronelli 2017:</b>	90/100
<b>Luca Maroni:</b>	88/100