



# COSTANTINO

## WINES



### CIUCO ZIBIBBO

TERRE SICILIANE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO:  
Zibibbo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:  
Calcareo, argilloso

VENDEMMIA:  
Manuale, terza decade di agosto e  
prima decade di settembre

VINIFICAZIONE:  
Crimacerazione per circa 6 ore,  
pressatura soffice e fermentazione  
a temperatura controllata in acciaio

ALCOHOL:  
12,50 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:  
Di colore giallo paglierino con tonalità  
verdoline. Al naso presenta intensi  
profumi di zagara, agrumi e frutti  
esotici. In bocca è fresco, equilibrato,  
con una buona persistenza e sapidità.

ABBINAMENTI:  
Ideale con antipasti di pesce e costracei,  
crudità di pesce, frittiture, risotti alle erbe  
ed asparagi ed anche formaggi di media  
stagionatura.

GRAPE VARIETY:  
Zibibbo 100%

PRODUCTION AREA:  
Partinico, Monreale

SOIL:  
Calcareous clayey

HARVEST:  
Manual, third decade of August and  
first of September.

VINIFICATION:  
Maceration for about 6 hours, soft pressing  
and fermentation at controlled temperature  
in steel tank.

ALCOHOL:  
12,50 %

TASTING NOTES:  
Straw yellow colour with greenish hues.  
Intense bouquet of orange blossom, citrus  
and exotic fruit. on the palate is fresh,  
balanced, with good persistence and  
minerality.

FOOD PAIRING:  
Ideal with fish and shellfish starters, raw  
and fried fish, risotti with herbs and asparagus,  
but also middle-aged cheeses.

RICONOSCIMENTI / AWARDS:  
2019 Luca Maroni 90 punti