



COSTANTINO

WINES



QUARTER

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO:

Zibibbo, catarratto, chardonnay, muller thurgau

GRAPE VARIETY:

Zibibbo, catarratto, chardonnay, muller thurgau

ZONA DI PRODUZIONE:

Partinico, Monreale

PRODUCTION AREA:

Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:

Calcareo, argilloso

SOIL:

Calcareous clayey

VENDEMMIA:

Manuale, terza decade di agosto e prima decade di settembre

HARVEST:

Manual, third decade of August and first of September

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio

VINIFICATION:

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

ALCOHOL:

13,00 %

ALCOHOL:

13,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino dorato, dai tenui riflessi verdognoli. Profumo delicato, floreale con note di frutta e vaniglia. Al palato è pieno persistente e piacevolmente fresco

TASTING NOTES:

Golden straw yellow with greenish reflection. Delicate bouquet, floral with notes of fruit and vanilla. On the palate is full, persistent and pleasantly fresh

ABBINAMENTI:

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei, zuppe di legumi e carni bianche

FOOD PAIRING:

Ideal with dishes on fish, vegetable soups and white meat

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2019 Luca Maroni 90 punti
2018 Jancis Robinson 15.5+ punti, Luca Maroni 88 punti
2017 Veronelli 87 punti, Luca Maroni 88 punti
2016 Luca Maroni 89 punti