



TRIANGOLO DI ZABIB

ZIBIBBO BIO TERRE SICILIANE I.G.P.

Dall’Arabo Zabib, lo Zibibbo è il vitigno aromatico per eccellenza della Sicilia, appartenente alla famiglia del moscato. La parcella di vigneto è posta sul pendio scosceso che sovrasta l’incrocio tra i due rami del fiume Belice. Il vino si esprime con un corredo aromatico fine e ampio, al palato è fresco ed equilibrato con una lunga scia minerale tipica dei nostri vini bianchi.

From the Arabic word “Zabib”, meaning dried grape, Zibibbo is the most aromatic varietal in Sicily belonging to the moscato family. The vineyard parcel is located on the steep slope overlooking the intersection between the two tributaries of the Belice River. The wine is particularly complemented by a broad aromatic spectrum and a persistent minerality, typical of our white wines.

ZONA VITIVINICOLA / VITICULTURAL AREA

Poggioreale.

VIGNETI / VINEYARDS

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Poggioreale e territori limitrofi.

Southwestern Sicily, Tenuta di Poggioreale and bordering territories.

SUOLO / SOIL

Terreni scuri, alluvionali e profondi di medio impasto.

Composizione limo, argillo – sabbiosi, con buon contenuto di sostanze organiche.

Deep, dark, alluvial soils with medium texture. Silt, sandy-clay composition with a good concentration of organic matter.

ALTITUDINE / ALTITUDE

da 130 m s.l.m.

from 130 m a.s.l.

ESPOSIZIONE / EXPOSURE

Sud – Est.

South-East.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Spalliera con potatura a guyot lasciando 5-7 gemme per tralcio.

Spalliera with guyot pruning leaving 5-7 buds per shoot.

DENSITÀ PER CEPPI PER HA / DENSITY

4.000 piante per ha. Sesto di impianto 2.50m x 0,90m.

4,000 plants per ha. Vineyard planting 2.50m x 0.90m.

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD

Prima decade di Settembre con raccolta manuale.

Hand harvested within the first half of September.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

Successivamente alla diraspa pigiatura, il mosto viene criomacerato in assenza di ossigeno per 20/24 ore a 4°C.

Dopo la pressatura il mosto viene fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura tra 14 e 15°C.

After destemming and crushing, the must is cryomacerated with no exposure to oxygen for 20-24 hours at 4 °C. After pressing, the must is fermented in stainless steel tanks at 14 to 15 °C.

AFFINAMENTO / AGING

Affinamento in vasche di acciaio inox per 3/4 mesi e successivi 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Aged in stainless steel tanks for 3-4 months followed by two months of aging in bottle.

DATI ANALITICI DEL VINO / ANALYTICAL DATA

Alcol 12% vol., acidità totale 6,10 g/l, pH 3,10.

12% Alc by Vol., 6.10 g/l total acidity, pH 3.10.

NOTE ORGANOLETTICHE / TASTING NOTES

Naso intenso e aromatico, con note fruttate di agrumi, fiori d’arancio e gelsomino. Ottima corrispondenza gusto olfattiva, fresco al palato con una buona scia minerale e sapida.

Intense and aromatic nose with fruitforward notes of citrus, orange blossoms and jasmine. An equally exciting palate with great freshness and minerality.

ABBINAMENTI / PAIRING

Ideale con antipasti e frittture a base di pesce.

Ideal with antipasti and fried seafood dishes.