

Le Specialità

Pizzicanti

Terre Siciliane IGP

Pizzicanti in dialetto siciliano significa brioso, pungente, frizzante proprio come questo vino bianco, nato da una cuvee di varietà autoctoni siciliani come Catarratto e Grillo.



	Varietale	Grillo, Catarratto
	Denominazione	Terre Siciliane IGP
	Terreno	Terra nera 250-330 mt S.l.m.
	Colore	Nuances dorate
	Naso	Un bouquet intrigante di frutti tropicali e floreali vi condurrà alla scoperta della sua tipica fragranza mediterranea
	Palato	Pizzicanti in dialetto siciliano significa brioso, pungente, frizzante proprio come questo vino bianco
	Abbinamenti	Ideale come aperitivo o con primi piatti a base di pesce
	Vinificazione	Rifermentazione in autoclave per circa 2 mesi ed ulteriori 2 mesi di affinamento sui lieviti

Terra Nera

Sui dolci rilievi dell'entroterra trapanese si ritrova questa tipologia di terreno, ricca di sostanze limo-argillose, compatta e resistente alla siccità. Grazie alle sue caratteristiche si configura come habitat ideale per l'allevamento di numerose varietà di vite sia a bacca rossa che a bacca bianca e diviene per noi suolo perfetto per la coltivazione del Syrah e del Nero d'Avola, utilizzato, oltre che in purezza, anche in blend per l'Orestiadi Ludovico, vino dedicato a Ludovico Corrao e fiore all'occhiello della cantina.

