

Zibibbo

Lo stupore del vino / *The wonder of wine*

Contrada Casazze – Marsala



Dal 2005 vinifichiamo in purezza il più famoso vitigno aromatico della Sicilia Occidentale ottenendo un **bianco secco**. La vigna è posta a 120 m slm su **suolo argillo-calcareo**; la **vendemmia** si svolge la **prima decade di settembre**.

In contenitori di acciaio il mosto fermenta dopo essere rimasto a **contatto con le bucce per 24 ore**; a fermentazione svolta, una parte della massa viene trasferita in vasche di cemento **fino alla primavera** per poi essere imbottigliato. Così vinificata, l'uva ci dona un vino dalla complessa trama aromatica: gelsomino, zagara e litchi fanno da apripista a sensazioni mediterranee di basilico e rosmarino, con sentori di zenzero candito sullo sfondo. Al palato, un vino sapido e dissetante come nello stile dei nostri bianchi.

*We have been making wine from the most representative aromatic western Sicilian variety since 2005. The vineyard is 120 m above sea level, on **clay and limestone**; the **harvest** occurs during the **first ten days of September**.*

*The must will ferment in **steel** tanks after a **24hrs maceration**, then the wine will rest in **concrete up to the bottling in spring**. These grapes give us a wine with a complex aromatic web: *jasmine, orange blossom and litchis* open the path to *basil and rosemary* scents, *candied ginger* is hidden in the background. The sip gets along with the style of our whites: *salty and refreshing*.*

▶ Adatto per essere bevuto fin dall'aperitivo, si accompagna perfettamente a una cucina di ispirazione orientale, a classici arrostiti di pesce al sale e alla bottarga di tonno rosso.

▶ *It is perfect as "aperitivo", but can also stand some dishes with a thicker structure such as Asian cuisine or roasted fishes and red tuna bottarga.*