



Etichetta: Racina di Mare 2022

Produttore: Soc. Agr. Terre del Favonio srl

Classificazione: Bianco IGP Terre Siciliane

Zona di produzione: Favignana

Contrada: Faraglioni

Altimetria: 0 mt s.l.m

Varietà: Cataratto

Età del vigneto: 6 anni.

Tipo di agricoltura: naturale.

Vendemmia: raccolta manuale prima
decade di agosto

Vinificazione: macerazione sulle bucce per
2 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti
indigeni. Nessun intervento sulle uve,
nessuna aggiunta di solforosa e altri
additivi chimici.

Affinamento: sulle fecce nobili per almeno
10 mesi. Affinato in tini d'acciaio e in botte
di castagno (6 mesi), non meno di tre mesi
in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 12-14°C

Formato: 75cl