



### **Salina Bianco IGP Salina**

Zona di produzione / Santa Marina - Salina  
( 200-400 m )

Esposizione / Est

Vitigni / Malvasia delle Lipari 40%,  
Rucignola, Catarratto e altri vitigni  
autoctoni 60%

Impianti / Guyot 7500 ceppi per ettaro

Fermentazione / in acciaio e  
imbottigliamento a 6/7 mesi dalla  
vendemmia.

Temperatura di servizio / 8-10° C

Vista / Giallo dorato, denso e limpido.

Olfatto / Sentori floreali, agrumi, erbe  
aromatiche e finale balsamico.

Gusto / Grande eleganza di beva, sentori  
balsamici, agrumati ed aromatici, retrogusto  
leggermente abboccato e minerale.

Abbinamenti / Si sposa con formaggi  
freschi, frutta e verdure in pinzimonio,  
perfetto il matrimonio con il capperi di  
Salina.

Note / Vino delicatamente aromatico, ma  
che nasconde complesse note di frutta e  
sensazioni speziate.

Da bere subito e garantito fino a dieci anni  
dalla vendemmia.