



Vanedda

BIANCO TERRE SICILIANE IGP

Vanedda è il nostro vino bianco La Selezione. Unico e straordinario nasce da un'autentica tradizione siciliana alla quale ci siamo ispirati per la sua produzione.

VENDEMMIA

Abbiamo scelto due uve classiche siciliane: il **Catarratto** e il **Grillo**, che vengono fermentate sulle bucce proprio come si faceva una volta. Subito dopo la raccolta, effettuata rigorosamente **a mano**, la temperatura delle uve ancora intatte viene abbassata a 10°C per almeno 24 ore.

VINIFICAZIONE

Alla delicata diraspatura segue la **fermentazione sulle bucce** per almeno 2 giorni. La fermentazione avviene poi in botti da 30 hl di rovere. **Il vino sosta sui lieviti totali di fermentazione** per almeno 7 mesi, a cui seguono 6 mesi di **riposo in bottiglia**.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta di colore giallo dorato intenso, grazie al contatto con le bucce e dall'affinamento in botti grandi. Il **bouquet è ampio e suadente** con note di cocco e frutta tropicale, accompagnate da un sottofondo di spezie dolci. In bocca è **ricco**, risalta per **struttura** e **persistenza**, governate da un'acidità presente e ben integrata.