



Feu d'O

(Soffio d'oro)
(Golden Blow)

Non ti riconoscevo
Eri tu
che tra gli alberi mi guardavi
e usavi il vento
per mandarmi il tuo profumo.
Eri tu
natura nuova ai miei occhi
Eri tu
davanti ai miei occhi
Eri tu
e ora
Sei
un soffio
tra le mie
labbra.

*I could not recognize you / It was you looking at me among the trees / You'd use the wind / To send me your scent.
It was you / New nature to my eyes / You, before my eyes / It was you / And now / You are a blow / In between my lips.*

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA SICILIA

VITIGNI: Inzolia, Catarratto
TERRENO: argilloso-calcareo, ricco di elementi nutritivi (Inzolia).
Vulcanico, ricco di sali minerali (Catarratto)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera 220x90
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
RESA UVA/HA: 70-90 q.li per ettaro
VINIFICAZIONE: in bianco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: persistente ed elegante con note fruttate
SAPORE: fresco, pieno e delicatamente fruttato
INVECCHIAMENTO: 4 mesi in acciaio inox
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5-12,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C
ABB. GASTRONOMICI: insalate di mare, primi a base di pesce,
carni bianche alla menta
MODO DI CONSERVAZIONE: nella parte bassa dello scaffale in
posizione orizzontale, in ambiente fresco a giusta umidità e temperatura
di 15°, lontano da fonti luminose e rumori

TYPICAL GEOGRAPHICAL INDICATION SICILY

Species of grapevines: Inzolia, Catarratto - **Kind of ground:** Calcareous clay ground rich in nutritious elements (Inzolia). Volcanic, rich in mineral salts (Catarratto) - **Cultivation system:** espalier 220x90 - **Structure density:** 5.000 plants per hectare - **Production GRAPE/HA:** 70-90 quintals per hectare - **Wine-making:** in white

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: light straw-coloured with golden tints - **Perfume:** persistent and elegant with fruit inkling - **Taste:** fresh, full-bodied and delicately fruity - **Ageing:** 4 months in stainless steel - **Refining:** 2 months in bottles - **Alcoholic content:** 11,5-12,5% Vol. - **Serving temperature:** 12-14 °C - **Food and wine matchings:** fish salads, fish based dishes, minted poultry - **Storage:** in the lower part of the shelf in a horizontal position, in a cool environment with a proper humidity and temperature at 15°, away from light sources and noises