

GAMBINO VINI

SIAMO SUL VULCANO

**Qui tutto è estremo,
al limite verticale della
coltivazione della vite.**



FEU D'O BIANCO

DOP SICILIA

Il Feu d'O bianco ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ha un aroma di frutta gialla e carnosa, come il melone, il frutto della passione e la pesca matura. Gusto secco e fresco.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Grillo, Carricante

Suolo

Argilloso, calcareo (Grillo),
Vulcanico (Carricante)

Sistema di allevamento

Spalliera 220 x 90 cm

Densità d'impianto

5000 Piante per ettaro

Resa

90 - 110 quintali per ettaro

Affinamento

5 mesi in acciaio sui lieviti e almeno 3 mesi
in bottiglia

Temperatura di servizio

13 °C