

GAMBINO VINI

SIAMO SUL VULCANO

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



TIFEO BIANCO

DOP ETNA

Un bianco fresco che si mostra di colore chiaro paglierino con riflessi verdolini. Pieno e persuasivo al naso, questo bianco rinfresca e porta con se aromi di fiori gialli (ricorda le margherite, la ginestra e la mimosa) con sottili sentori di limoni.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Carricante, Catarratto e Minnella

Suolo

Vulcanico

Sistema di allevamento

Spalliera 220 x 80cm

Densità d'impianto

5700 piante per ettaro

Resa

60 - 75 quintali per ettaro

Affinamento

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

Temperatura di servizio

13 - 14 °C