

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 giallo paglierino con riflessi verdolini. Pieno e persuasivo al naso, questo bianco rinfresca e porta con sé aromi di fiori gialli (ricorda le margherite, la ginestra e la mimosa) con sottili sentori di limoni.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Carricante, Catarratto

Suolo

Vulcanico

Sistema di allevamento

Spalliera 220 x 80 cm

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

10 - 12 °C