



Etichetta: Racina di Vento 2021

Produttore: Soc. Agr. Terre del Favonio srl

Classificazione: Bianco IGP Terre Siciliane

Zona di produzione: Favignana

Contrada: Faraglioni

Altimetria: 0 mt s.l.m

Varietà: Grillo

Età del vigneto: 5 anni.

Tipo di agricoltura: naturale

Vendemmia: raccolta manuale prima

decade di agosto

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 4 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici.

Affinamento: sulle fecce nobili per almeno 10 mesi. Affinato in tini d'acciaio e un mese di rovere. Non meno di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 12-14°C

Formato: 75cl