

Sofi / VINO BIANCO FRIZZANTE
SPARKLING WHITE WINE



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNI** / Autoctoni e internazionali con prevalenza di Grillo. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Guyot. **RESA PER ETTARO** / 80 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Prima decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / In bianco. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 12-14° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Bianco frizzante IGP Terre Siciliane. **COLORE** / Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. **OLFATTO** / Strutturato con note aromatiche di frutta matura e un lieve sentore di ortica. **PALATO** / Secco, con una nota minerale e un'acidità gradevole, armonico e bilanciato. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Servito alla temperatura di 6° C forma un connubio perfetto con menù molto raffinati soprattutto se a base di pesce o asparago. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG) . **GRAPES** / Autochthonous and international with a prevalence of Grillo. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, Guyot. **YIELD PER HECTARE** / 70 quintals. **VINTAGE TIME** / Second decade of September. **VINIFICATION** / In white. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 12-14° C. **WINE DENOMINATION** / Sparkling white IGP Terre Siciliane. **COLOUR** / Pale straw-yellow with greenish hues. **FRAGRANCE** / Complex and aromatic with notes of gooseberries, ripe fruit and a light nettle aroma backdrop. **FLAVOR** / Dry structure, mineral notes and a pleasing acidity, armonico and balanced. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 6° C form a perfect marriage with menù very refined especially with fish and asparagus. **OTHER INFORMATIONS** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it