



BARONE SERGIO

*Alégre*

2009  
SICILIA  
I.G.T.



BARONE SERGIO

DENOMINAZIONE

**ALÈGRE**

QUALIFICA

**IGT SICILIA**

CLIMA

**CALDO ARIDO CON INVERNI POCO PIOVOSI**

ZONA DI PRODUZIONE

**PACHINO**

TERRENO

**MEDIO IMPASTO (CALCAREO)**

ALTITUDINE

**70 MT. S.L.M.**

VITIGNI

**GRILLO**

RESA DI PRODUZIONE

**70 - 80 Q.LI/HA**

SESTO

**0.80 X 2.20**

TECNICA DI VINIFICAZIONE

**IN BIANCO**

FERMENTAZIONE

**TERMOREGOLATA**

INVECCHIAMENTO

**IN BOTTIGLIA PER 2 - 3 MESI**

COLORE

**GRADEVOLE, DAI RIFLESSI PAGLIERINI BRILLANTI**

ODORE

**AL NASO GLI AROMI FLOREALI SONO DOMINANTI**

SAPORE

**IN BOCCA, RISULTA FRESCO, CON BUONA ACIDITÀ E GRANDE FINEZZA**

GRADAZIONE ALCOLICA

**12.5 - 13 % VOL.**

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

**PESCI E CROSTACEI**

TEMPERATURA DI SERVIZIO

**12 - 14° C.**

CONSERVAZIONE

**BOTTIGLIA IN AMBIENTE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 15 - 16° C.**

