



# Ilios Bianco di Zibibbo di Pantelleria

Vino Bianco secco da uve zibibbo dal colore giallo paglierino, tipicamente aromatico dal gusto forte e armonico, pieno, solare, ottimo per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

**VIGNETO:** allevato ad alberello basso per – ripararlo dai venti – potatura corta

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** di origine vulcanica

**UVA E ZONA DI PRODUZIONE:** Zibibbo, Isola di Pantelleria

**QUALIFICA:** Indicazione Geografica Tipica.

**VINIFICAZIONE:** in acciaio, breve macerazione a freddo delle uve

**AFFINAMENTO:** in bottiglia

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO E AROMA:** intenso, tipicamente fruttato.

**SAPORE:** secco e armonico.

**ALCOOL E ZUCCHERI:** 12.50% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** fresco 8° C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche.