



GIASIRA

GIASIRA BIANCO 2025

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Moscato bianco, Chardonnay, Catarratto

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 12.500 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità di impianto: 4.500 - 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 70 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale dalla prima decade di agosto

Vinificazione: vinificazione in bianco e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati

Affinamento: maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 5,7 g/l

Ph: 3,11

Prima annata: 2010

Formati: bottiglia da 0,75 l



Note di degustazione:

Vista: giallo paglierino scarico con leggere note verdoline

Olfatto: bouquet accattivante con sentori di agrumi e fiori di ginestra, delicato sottofondo di frutto della passione

Gusto: sapido, minerale con grande trama acida, ben sostenuta da un corpo elegante e di carattere; ottima persistenza con note di mela cotogna e pesca gialla, retrogusto di erbe aromatiche

Abbinamenti:

Ottimo da bere come aperitivo e con antipasti leggeri o piatti non elaborati.