

#BOLLICINEDISICILIA



Anymus

FRIZZANTE BIANCO
TERRE SICILIANE IGP



Anymus frizzante bianco è ottenuto da un blend di uve **Catarratto e Grecanico** coltivate nei vigneti di Alcamo con macerazione a freddo ed un riposo di **20 giorni in autoclave**.

Per la sua briosità e i piacevoli ricordi floreali e fruttati a polpa bianca è perfetto come **aperitivo** ed in abbinamento ad antipasti di pesce e formaggi leggeri.

VITIGNO

80% Catarratto / 20% Grecanico

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in bianco.
20 giorni di affinamento in autoclave.

ABBINAMENTI

Aperitivi e piatti leggeri di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ALCOL: 12° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 3,8 g/l circa

PH: 3,20