# BOLLICINE DI SICILIA

# AnymuS

## FRIZZANTE BIANCO
TERRE SICILIANE IGP BIO

**Vino frizzante bianco ottenuto dall'unione di uve biologiche di Catarratto e Grecanico. Grande eleganza e vivacità e piacevoli sentori floreali e di frutta a polpa bianca.**

***Sparkling white wine obtained from the unionof organic Catarratto and Grecanico grapes. Great elegance and liveliness and pleasant hints of flowers and white pulp fruit.***

***VITIGNO***
80% Catarratto / 20% Grecanico

***DENOMINAZIONE***
Vino Frizzante Terre Siciliane IGP BIO

***VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO***
Macerazione a freddo in riduzione.

Riposo sui lieviti e affinamento di almeno 20 giorni in autoclave

***ABBINAMENTI***
Antipasti, primi e secondi delicati. Aperitivi con verdure crude, frutta secca, formaggi delicati, salumi come prosciutto cotto e mortadella.

Perfetto con il Sushi, risotti o pasta con zucchine o zucca, carni bianche e pesce crudo o alla griglia, al vapore, in umido e marinati.

***TEMPERATURA DI SERVIZIO:*** 8°C

***ALCOL:*** 12° vol.

***RESIDUO ZUCCHERINO:*** 2 g/l circa

***GRAPE***
80% Catarratto / 20% Grecanico

***DENOMINATION***
Vino Frizzante Terre Siciliane IGP BIO

***VINIFICATION AND AGING***
Cold maceration in reduction.

Rest on the lees and aging for at least 20 days in an autoclave.

***FOOD PAIRING***
Delicate appetizers, first and second courses. Aperitifs with raw vegetables, dried fruit, delicate cheeses, cured meats such as cooked ham and mortadella.

Perfect with Sushi, risotto or pasta with zucchini or pumpkin, white meat, raw or grilled, steamed, stewed and marinated fish.

***SERVICE TEMPERATURE:*** 8°C

***ALCOHOL:*** 12° vol.

***RESIDUAL SUGAR:*** Around 2 g/l