



# GIASIRA

## AURANTIUM 2020



**Denominazione:**  
IGT Terre Siciliane

**Vitigni:**  
Moscato bianco passito

**Certificazione:**  
Biologico - IT BIO 006 D67W

**Produzione annua:**  
2.000 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 Guyot

**Densità di impianto:**  
5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 80 q.li/ha

**Vendemmia:**  
Raccolta manuale delle uve nella prima decade di agosto e appassimento su graticci areati naturalmente

**Vinificazione:**  
Vinificazione in bianco, con fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate

**Affinamento:**  
Maturazione in piccole botti per 5 mesi ed affinamento in bottiglia per 3 mesi

**Gradazione alcolica:** 12% vol

**Acidità totale:** 6,02 g/l

**Ph:** 3,04

**Prima annata:** 2010

**Formati:** bottiglia da 0,50 l

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** giallo oro intenso con riflessi ambrati

**Olfatto:** con piacevoli note aromatiche di agrumi canditi, frutta a polpa gialla e salvia

**Gusto:** dolce ma non stucchevole, grazie a una buona acidità; con piacevoli note di arancia candita, albicocche essiccate e datteri

**Abbinamenti:** ideale l'abbinamento alla pasticceria secca siciliana e a crostate di frutta, si sposa perfettamente anche a formaggi erborinati o di lunga stagionatura