CANTINA DELL'ALTO BELICE

90040 San Cipirello (PA) - C.P. n. 61
viale E. Berlinguer, 2 (ex stazione)
tel. 091 8573558 - fax 091 8579905
www.cantinasocialealtobelice.it
info@cantinasocialealtobelice.it

Robinia

Robinia

€ ___,__

ROBINIA CATARRATTO

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di tipo vertisuoli delle colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Catarratto lucido

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve, pulizia preventiva dei mosti ottenuti da pressioni soffici, fermentazione a temperatura controllata

Tipo
Bianco Catarratto - Sicilia I.G.T.

Colore
Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo
Delicato

Sapore
Fresco e brioso

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con i piatti a base di pesce, con gli antipasti

• • •

€ ___,__

ROBINIA INZOLIA

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di tipo vertisuoli delle colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Inzolia dorata

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve, pulizia preventiva dei mosti ottenuti da pressioni soffici, fermentazione a temperatura controllata

Tipo
Bianco Inzolia - Sicilia I.G.T.

Colore
Giallo paglierino

Profumo
Floreale

Sapore
Fresco e vellutato

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con i piatti a base di pesce e con gli antipasti

• • •

€ ___,__

ROBINIA ROSATO

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di tipo vertisuoli delle colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Catarratto, Nero D'Avola

Metodo di produzione
Pulizia preventiva dei mosti ottenuti da pressioni soffici e fermentazione a temperatura controllata

Tipo
Rosato - Sicilia I.G.T.

Colore
Rosato con riflessi violacei

Profumo
Molto fruttato

Sapore
Fresco e vellutato

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con tutti i formaggi, pesce arrosto e carni bianche

• • •

€ ___,__

ROBINIA NERO D'AVOLA

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di medio impasto, tendenti all'argilloso delle colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Nero d'Avola

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve; diraspapigiatura; macerazione a temperatura controllata, pressatura soffice, dopo svinatura, affinamento in acciaio

Tipo
Rosso Nero D'Avola - Sicilia I.G.T.

Colore
Rosso rubino carico con riflessi violacei

Profumo
Delicato e gradevole

Sapore
Asciutto e giustamente tannico

Abbinamenti gastronomici
Si consiglia con piatti a base di carni rosse alla griglia o arrosto

• • •

€ ___,__

ROBINIA ROSSO

Zona di produzione
San Cipirello (Palermo)

Terreno
Terreni di medio impasto, tendenti all'argilloso delle colline dell'Alto Belice (Sicilia centro-occidentale)

Uve
Nero d'Avola e Sangiovese

Metodo di produzione
Raccolta manuale delle uve; diraspapigiatura; macerazione a temperatura controllata, pressatura soffice, dopo svinatura, affinamento in acciaio

Tipo
Rosso - Sicilia I.G.T.

Colore
Rosso rubino carico

Profumo
Delicato

Sapore
Gradevole, asciutto

Abbinamenti gastronomici
Consigliato con piatti a base di carni rosse alla griglia o arrosto

• • •