



**BIG DIVINO**  
I VINI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Medaglia d'oro  
*6<sup>a</sup> Rassegna Vini Bio*  
Roma - Luglio 2009  
Annata 2007

**MUNDUS vini<sup>®</sup> BioFach**

DER GROSSE INTERNATIONALE BIO - WEINPREIS



Medaglia d'oro  
**BioFach 2010**  
Annata 2007

SICILIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## INZOLIA



**Tipo di vino:** Bianco

**Varietà delle uve:** Inzolia

**Classificazione:** I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

**Area di produzione:** Mazara del Vallo (TP)

**Resa per ettaro (in quintali):** 90

**Altitudine:** 150 slm

**Impianto:** Controspalliera, Guyot

**Densità dei ceppi:** 5000

**Periodo di vendemmia:** 10-20 settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

**Fermentazione:** in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 16-18°C

**Durata della fermentazione:** 12-15 giorni

**Grado alcolico (in vol.):** 12%

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** elegante, delicato e finemente fruttato con nuance di agrumi

**Palato:** fresco, vellutato ed armonico

**Temperatura ideale di servizio:** 11-12°C

**Abbinamento gastronomico:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare

## NERO D'AVOLA



**Tipo di vino:** Rosso

**Varietà delle uve:** Nero d'Avola

**Classificazione:** I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

**Area di produzione:** Mazara del Vallo (TP)

**Resa per ettaro (in quintali):** 90

**Altitudine:** 150 slm

**Impianto:** Controspalliera, Cordone speronato

**Densità dei ceppi:** 5000

**Periodo di vendemmia:** 10-20 settembre

**Vinificazione:** lunga macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata

**Fermentazione:** in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 28-30°C

**Durata della fermentazione:** 10-12 giorni

**Grado alcolico (in vol.):** 12%

**Colore:** rosso rubino con nuance violacee

**Profumo:** elegante e persistente con nuance di frutti rossi

**Palato:** vellutato, pieno, giustamente tannico ed equilibrato

**Temperatura ideale di servizio:** 16-18°C

**Abbinamento gastronomico:** formaggi stagionati, piatti di carne

## BIANCO



**Tipo di vino:** Bianco

**Varietà delle uve:** Inzolia - Grillo

**Classificazione:** I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

**Area di produzione:** Mazara del Vallo (TP)

**Resa per ettaro (in quintali):** 90

**Altitudine:** 150 slm

**Impianto:** Controspalliera, Guyot

**Densità dei ceppi:** 5000

**Periodo di vendemmia:** 10-20 settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata

**Fermentazione:** in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 16-18°C

**Durata della fermentazione:** 12-15 giorni

**Grado alcolico (in vol.):** 12%

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** elegante, delicato e finemente fruttato con nuance di agrumi

**Palato:** fresco, vellutato ed armonico

**Temperatura ideale di servizio:** 11-12°C

**Abbinamento gastronomico:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare

## ROSSO



**Tipo di vino:** Rosso

**Varietà delle uve:** Nero d'Avola, Merlot, Syrah

**Classificazione:** I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta)

**Area di produzione:** Mazara del Vallo (TP)

**Resa per ettaro (in quintali):** 100

**Altitudine:** 150 slm

**Impianto:** Controspalliera, Guyot

**Densità dei ceppi:** 5000

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** macerazione delle uve e fermentazione a temperatura controllata

**Fermentazione:** in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 28-30° C

**Durata della fermentazione:** 8-10 giorni

**Grado alcolico (in vol.):** 12%

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** aromi di frutta rossa, violetta

**Palato:** morbido, persistente, elegante

**Temperatura ideale di servizio:** 16-18° C

**Abbinamento gastronomico:** carni rosse e formaggi stagionati