

## BOUQUET TERRE SICILIANE IGT BIANCO



Rapitalà con Bouquet interpreta il vino mediterraneo e lo fa come sempre partendo da un preciso progetto agronomico: in nessun luogo al sud si trovano terreni così adatti ai vitigni ricchi di aromaticità come quelli scelti a Rapitalà per l'impianto dei nuovi vigneti.

Il risultato è un vino fresco che esordisce in modo vibrante con la luminosità delle note fruttate, e che si trasforma in una meravigliosa sintonia floreale.

### LE UVE

Vitigni prevalentemente aromatici a bacca bianca.

### ZONA DI PRODUZIONE

Camporeale.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot tradizionale e cordone speronato.

### VENDEMMIA

Tra agosto e settembre.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente poiché maturano in momenti diversi. Per preservare la piena aromaticità dei vitigni si definisce attentamente in ogni fase della maturazione il rapporto tra contenuto zuccherino e acidità, avendo cura di evitare alle piante ogni forma di stress idrico. Per le uve si usa un'accurata tecnica di vinificazione volta all'estrazione degli aromi presenti nella buccia. È così che questi vitigni esprimono le loro migliori caratteristiche aromatiche.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore oro chiaro con riflessi verdi, profumi intensi al naso, che richiamano la dolcezza della frutta tropicale mescolata ad echi di macchia mediterranea. Affascina per il suo sapore equilibrato, fruttato, pulito, lasciando al palato note di agrumi. È un vino fresco, un frutto ricco ed elegante, avvolto da tocchi vellutati, che esprime al meglio l'aromaticità di questo prodotto.

### CONSERVAZIONE OTTIMALE

2 anni.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con i frutti di mare (ostriche e ricci) e preparazioni a crudo (sushi e sashimi), ma si sposa ugualmente bene è con pesci nobili (pesce spada, spigole, orate, grandi crostacei), primi piatti a base di verdure e formaggi.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum