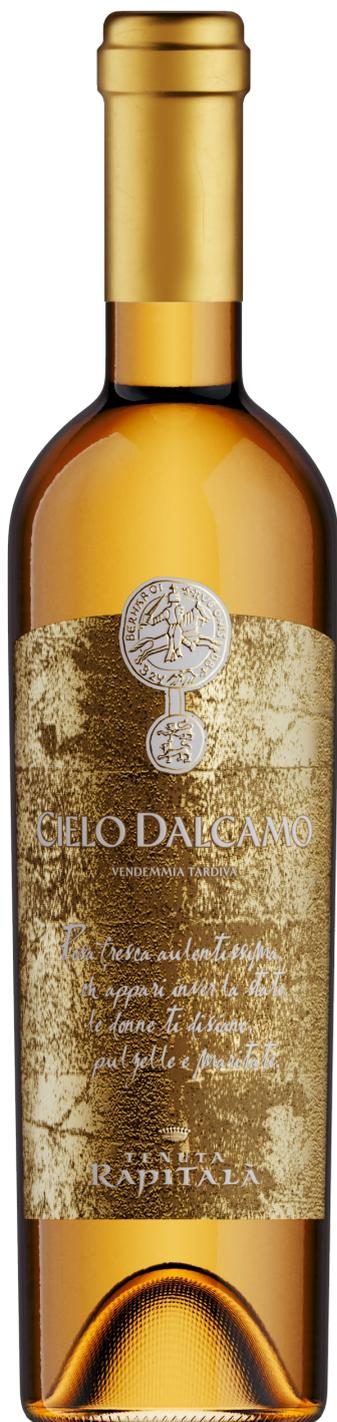


# CIELO DALCAMO

## ALCAMO BIANCO DOC

### VENDEMMIA TARDIVA

## 2022



*"Rosa fresca aulentissima ch'appari inver' la state, le donne ti disiano, pulzell' e maritate..." Sono i primi versi del "Contrasto", un'opera di Cielo D'Alcamo, poeta vissuto nel XIII Sec. alla corte palermitana di Federico II, che parla del reciproco corteggiamento fra un amante e la sua donna.*

**LE UVE**  
DO Alcamo

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Camporeale in provincia di Palermo.

**ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE**  
300 metri s.l.m. esposizione nord-sud.

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**  
Terreni argillosi.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO**  
Guyot tradizionale.

**VENDEMMIA**  
Le uve rimangono ad appassire sulla pianta fino al raggiungimento di una concentrazione ideale degli zuccheri. Sono vendemmiate tardivamente ad ottobre. La parziale formazione di muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) caratterizza ulteriormente il prodotto.

**VINIFICAZIONE**  
Le uve sono vinificate in bianco attraverso una spremitura soffice e decantazione statica a freddo. La fermentazione, che dura alcune settimane per l'alta concentrazione degli zuccheri, avviene in piccoli contenitori di acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO**  
Il vino resta ad affinare per 12 mesi in barriques di rovere.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Vino dalle grandi sensazioni che danno immediata percezione della terra siciliana di cui ne esprime il calore, la potenza e l'ampiezza. Il colore è quello delle rocce calcaree d'autunno, quando la natura si riprende dal caldo estenuante dell'estate e la rugiada mattutina fa risaltare l'ocra intenso delle argille. Il sapore è caldo, ampio e profondo come possono dare solo le uve esposte al sole benefico del lungo autunno siciliano.

**GRADAZIONE**  
12,5 %vol

**CONSERVAZIONE OTTIMALE**  
8 anni.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Formaggi importanti abbinati a mostarde e confetture di frutta, grandi dolci della tradizione siciliana, pasticceria con frutta secca e pasta di mandorle.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.

