



BRUGNANO

vini che si distinguono





I.G.P. Sicilia

Uve / Grapes: 70% Insolia
30% Viognier

Colore / Colour: Bianco / White

Zona di produzione / Zone of production:
Sicilia Occidentale / West Sicily

Gradazione alcolica / Alcohol: 12,5 - 13%

Vinificazione e Affinamento:

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox dove affina "sur-lie", con batonnages mensili per cinque mesi circa.

Descrizione: Al naso mostra note di pesca bianca, erbe selvatiche e fiori di campo, in bocca è fresco, fragrante, sapido.

Come servirlo: La migliore temperatura di servizio è intorno agli 11° C servire in calici di media ampiezza.

Vinification and Ageing:



Soft-pressing, fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, the wine is aged "sur-lie" with monthly "batonnage" for about five months.

Description: *The nose reveals notes of white peach, wild herbs and flowers; on the palate is fresh, fragrant and sapid.*

How to serve: *Serve at a temperature between 11° C in average size stem glasses.*