Monte Olimpo Bianco

Uve Insolia 80%, Chardonnay 20%.

Zona di produzione Sambuca di Sicilia (Agrigento), zona collinare, con esposizione Sud-Est.

Altitudine 350- 500 m s.l.m.

Età media dei vigneti 15 Anni.

Allevamento I vigneti sono allevati a spalliera con una densità di 4500 piante per ettaro.

Resa media 65 q. di uva per ettaro.

Vendemmia Raccolta manuale, lo Chardonnay nel mese di Agosto, l'Insolia nella seconda decade del mese di Settembre.

Vinificazione Criomacerazione delle bucce per 12 ore alla temperatura di 4-5°C., segue la pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18°C.. La criomacerazione si effettua in serbatoi di acciaio inox, dove avviene anche l'affinamento sui lieviti, per una migliore struttura del vino. Toni di giallo paglierino, profumo di fruttato intenso, gusto asciutto, suadente, corposo, di lunga persistenza aromatica.

Alcol 12,5% Vol.

Grapes Insolia 80%, Chardonnay 20%.

Production's Zone Sambuca di Sicilia (Agrigento), hilly zone, with exposition Sud-Est.

Altitudine 350-500 m, on the sea level.

Vineyard's age 15 years old.

Feeding The vineyards are breed to espalier with a density of 4500 plants for hectar.

Yield average 65 q. of grape for hectar.

Grape-harvest The grapes is harvest manually, the chardonnay on the August, the insolia on the second decade of September.

The Wine-making Criosoaking of the peels for 12 hours at the temperature of 4-5°C., after the soft pressing and fermentation with a temperature controlled of 18°C.. The criosoaking is made in steel inox tanks, where is did the refinement on the ferments too, for a better wine's structure. Tones of straw-coloured yellow,