

# EUGHENÈS

NATO BENE

*Eughenès dal greco "nato bene", è una linea che comprende vini importanti e di carattere.  
Eughenès Zibibbo è aromaticità tipica Mediterranea.*

## Zibibbo 2022

**Territorio di produzione:** Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Varietà:** Zibibbo

**Suolo e clima:** altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**Annata:** l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni.

**Vinificazione ed affinamento:** fermentazione del mosto in acciaio alla temperatura di 14-16°C; il vino matura in vasca per tre mesi e affina almeno tre mesi in bottiglia.

**Profilo organolettico:** Eughenès Zibibbo 2022 ha un colore giallo paglierino. Al naso si scorgono profumi tipici dell'area Mediterranea, come fiori di zagara, gelsomino e note fruttate di pesca nettarina. Al palato è fresco, sapido e con un buon equilibrio tra freschezza e acidità.

**Food pairing:** questo vino si abbina a piatti tipici della cucina Mediterranea, come frittiture di pesci, crudità di mare, ma anche con piatti vegetariani.  
Ottimo a 10-12°C

### Dati analitici

ph 3.35

acidità 5.30

alcol 12.50%

residuo zuccherino 7g/l

\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

