

Petrikore

Il nome Petrikore è un'unione tra storia e territorio. "Petr" ricorda il nome della città di Petrosino, sede dell'azienda mentre "Kore" ricorda Persefone, figura mitologica femminile e dea della primavera e della rinascita della terra dopo l'inverno, conosciuta anche come "Kore".

Petrikore Zibibbo 2022

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

Denominazione: Terre Siciliane IGP

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: Le uve sono leggermente appassite in pianta, segue un'attenta selezione delle stesche. Segue una fermentazione a 15-17°C in silos di acciaio. Il vino matura 6 mesi in vasca di acciaio e un affinamento in bottiglia di circa quattro mesi.

Profilo organolettico: Petrikore Zibibbo, si presenta al calice con un colore giallo dorato. Al naso si scorgono note floreali di fiori di arancio, insieme a sentori leggermente mielati ed erbe aromatiche. Al palato è corposo, sapido, e con finale elegante.

Food pairing: Un bianco da primi piatti di mare come una pasta alle vongole o spaghetti ai ricci di mare. Si abbina bene anche a secondi a base di ortaggi. Ottimo a 8-10°C.

Dati analitici

ph 3.25

acidità 6.10

alcol 13%

residuo zuccherino 8g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

