

## FATTI A MANO

Solo uva e mani.  
Nulla viene aggiunto,  
nulla viene tolto

### COME GUSTARE ALBAMARINA

**Come al solito:**  
tieni la bottiglia in  
frigo in posizione  
verticale: il vino  
resta sui suoi  
sedimenti ed  
esprime un profilo  
più ricco, materico  
e gustoso.

**A testa in giù:**  
tieni la bottiglia in  
frigo in posizione  
capovolta per 24  
ore e sboccala  
all'apertura,  
per un sorso più  
limpido e pulito.

“

### PERCHÉ ALBAMARINA

Perché il suo  
colore richiama  
la luce dorata  
dell'alba sul  
mare di Menfi.

”



## Vino Bianco Frizzante

### PROFILO SENSORIALE



#### COLORE

Giallo dorato intenso, velato per la presenza naturale dei lieviti



#### PROFUMI

Frutta gialla matura ed erbe della macchia mediterranea, con note fragranti di crosta di pane



#### SPUMA

Lieve e carezzevole, con bollicine piccole, delicate e mai invadenti



#### BOCCA

Snella e morbida, bilanciata da una sapidità marina che rinfresca il palato

### VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, metà agosto
- Fermentazione spontanea sulle bucce per 3 giorni in acciaio, poi svinatura per terminare in bianco
- Imbottigliamento in coda di fermentazione, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica, senza aggiunta di solfiti o zuccheri esogeni

### DATI TECNICI

<b>Uve</b>	100% Grillo	<b>Alcol</b>	12,5%
<b>Vigna</b>	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	<b>Produzione</b>	1.015 bottiglie
<b>Suolo</b>	Argilloso e ricco di minerali	<b>Evoluzione</b>	2-3 anni

### STRUTTURA

<b>CORPO</b>	<b>ACIDITÀ</b>	<b>SAPIDITÀ</b>	<b>COMPLESSITÀ</b>
●●●○○	●●○○○	●●●○○	●●●○○

### ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo, con antipasti di mare, fritti di paranza e piatti della cucina costiera.

Sorprendente a fine pasto: grazie a un leggero e piacevole residuo zuccherino, è un compagno inaspettato ma riuscitissimo per il panettone artigianale e i dolci da forno.

## ALBAMARINA IN BREVE

★ VINO ORANGE, FRIZZANTE DA METODO ANCESTRALE, NON SBOCCATO

