



BIANCO M 2022

PRODOTTE 6450 bottiglie e 100 magnum

VITIGNI

malvasia di lipari 90% e il restante 10 % insolia e catarratto

ZONA DI PRODUZIONE

Malfa

ALTITUDINE MEDIA

180 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

nord, nord est

FERMENTAZIONE – MATURAZIONE - AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio per 15 giorni poi maturazione sempre in acciaio per 9 mesi con numerosi bâtonnage (3 volte alla settimana) poi affinamento in bottiglia 4 mesi

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2021