

# ZINO

---



**Località:** Zino nasce da un progetto agricolo nell'isola di Pantelleria. Abbiamo recuperato un ettaro abbandonato di vigne dicirca 60 anni.

**Regione:** Sicilia

**Paese:** Italia

**Vitigno:** 100% Moscato di Alessandria

**Terreno:** terreno di origine vulcanica, ricco di pietra pomice e sabbia

**Densità:** 4000 piante/Ha

**Produzione annua:** circa 1500 bottiglie



**Sistema di allevamento:** alberello

**Vinificazione e affinamento:** alleviamo le viti nell'isola di Pantelleria e dopo la raccolta le uve vengono portate nella nostra cantina in Toscana e qui lavorate. La fermentazione è spontanea e inizia in mastelle aperte con 5 giorni di contatto con le bucce. Dopo la svinatura il vino conclude le fermentazioni in cemento, con batonnage sulle proprie fecce fini ogni 7 giorni. L'affinamento avviene in anfora Tava per 6 mesi e successivo riposo in bottiglia per altri 6 mesi.

**Note di degustazione:**

Al naso è piacevolmente aromatico e fragrante, con note di rosa canina, elicriso, albicocca, fiori di sambuco, rosmarino e mandorla. Al palato è invece sapido, minerale e diretto. Un vino mediterraneo, che racchiude i profumi e i sapori dell'isola.

## Etichettatura ambientale

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO VERDE E BLU	GL71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	CAPSULE POLILAMINATO - ALLUMINIO	C/ALU90		RACCOLTA ALLUMINIO
CARTONE	CARTONI	PAP20		RACCOLTA CARTA