

## SP 68 BLANC



Appellation :	IGT Sicile
Variétés :	40% Albanello et 60 % Muscat d'Alexandrie
Altitude :	280 mètres
Sol :	Sableux, origine Sub-Apennin de nature calcaire
Travail de la vigne :	en culture biologique sans aucun ajout chimique
Taille :	Guyot et gobelet
Age des vignes :	15 ans
Densité :	6000 pieds / hectares
Vendanges :	dernière semaine de septembre
Fermentation :	spontanée et 15 jours de macération avec les pellicules
Elevage :	6 mois en cuve béton et 1 mois en bouteille, pas de filtration