



Kammuka Bianco

Terre Siciliane
Indicazione Geografica
Protetta



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occidentale. 350 m s.l.m

UVAGGIO

100% INZOLIA. Regina del Mediterraneo, espressione di un sorso appagante e dinamico.

COLORE

Giallo paglierino con eleganti riflessi verdognoli.

PROFUMO

Elegante e floreale.

SAPORE

Fresco dall'ottima mineralità, finale persistente che sfocia in delicati sentori agrumati.

METODO DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a Guyot.

VENDEMMIA

Metà Settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale. Macerazione a freddo a temperature altamente controllate tra i 6-8°C per 36 ore per poi passare alla pressatura soffice. Segue la fermentazione a circa 14°C per 20 giorni in contenitori di acciaio inox, il vino viene lasciato sur-lies per 30 giorni per poi essere imbottigliato e pronto a stupire i palati.

GRADO ALCOLICO

12% vol.

ABBINAMENTI

Accompagna in maniera eccellente primi e secondi a base di pesce, carni bianche, crostacei. Ottimo come aperitivo.

FORMATO

0,750ml.

ALLERGENI

Contiene Solfiti.

INGREDIENTI

Uve, Agenti stabilizzanti (gomma arabica, poliaspartato di potassio), Antiossidanti (acido L-ascorbico), Conservanti (**solfiti**), Imbottigliato in atmosfera protettiva.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100ml	
Energia	313 kJ / 75 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,7g
di cui Zuccheri	0,7g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CONSUMO RESPONSABILE



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Bevi sempre con moderazione

L'abuso di alcol è dannoso per la tua salute.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Bottiglia	Tappo		Capsula
GL 70	LDPE 4	C/ALU 90	C/PVC 90
Vetro	Silicone	A Vite in Alluminio	PVC
Raccolta Vetro	Raccolta Plastica	Raccolta Alluminio	Raccolta Plastica

Verifica le linee guida del tuo comune.
Separa i componenti e smaltisci correttamente





Kammuka White

Terre Siciliane
Indicazione Geografica
Protetta



PRODUCTION AREA

Western Sicily. 350 meters above sea level.

GRAPES

100% INZOLIA. Queen of the Mediterranean, expression of a satisfying and dynamic sip.

COLOR

Straw-yellow with elegant greenish reflections.

BOUQUET

Elegant and floral.

TASTE

Fresh with excellent minerality, persistent finish that flows into delicate citrus hints.

TRAINING METHOD

Espalier with "Guyot" pruning.

HARVEST

Mid-September.

VINIFICATION

Cold maceration at highly controlled temperatures between 6-8 ° C for 36 hours and then soft pressing. Fermentation follows at around 14 ° C for 20 days in stainless steel containers, the wine is left sur-lies for 30 days and then bottled and ready to amaze the palates.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

PAIRINGS

Excellent with first and second courses based on fish, white meats, shellfish. Excellent as an aperitif.

SIZE

0,750ml.

ALLERGENS

Contains sulphites.

INGREDIENTS

Grapes, Stabilizing agents (gum arabic, potassium polyaspartate), Antioxidants (L-ascorbic acid), Preservatives (**sulphites**), Bottled in a protective atmosphere.



NUTRITIONAL INFORMATION

average values per 100ml	
Energy	313 kJ / 75 kcal
Fats	0 g
of which saturated fatty acids	0 g
Carbohydrates	1,7g
of which Sugars	0,7g
Proteins	0 g
Salt	0 g

DRINK RESPONSIBLY



WINE in MODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

Always drink in moderation.

Alcohol abuse is harmful to your health.

WASTE SORTING

Bottle	Cork		Capsule
GL 70	LDPE 4	C/ALU 90	C/PVC 90
Glass	Silicone	Aluminum screw cap	PVC
Glass Collection	Plastic Collection	Aluminum Collection	Plastic Collection

Check your local council guidelines.
Separate components and dispose of properly.

