



Vino bianco da tavola da uve autoctone siciliane, imbottigliato presso le nostre cantine in Pantelleria. Di sapore fresco, fruttato e colore paglierino con riflessi verdognoli Margana presenta un profumo ampio con intensi sentori di frutta bianca.

Da servire ad una temperatura di 8-10 °C, si accompagna perfettamente a piatti a base di pesce e crostacei.

Scheda tecnica

Uve:	Autoctone siciliane
Zona di Produzione:	Pantelleria e Sicilia
Composizione del terreno:	Vulcanico e calcareo
Altitudine media vigneti:	200 m.s.l.m.
Produzione per ha:	100 q.li
Resa uva in vino:	70% massimo
Piante per ettaro:	3.300
Coltivazione:	A spalliera
Età media delle vigne:	10/15 anni
Periodo di raccolta:	Agosto / settembre
Vinificazione:	In silos di acciaio a temperatura controllata
Maturazione/affinamento:	In bottiglia per almeno due mesi
Colore:	Giallo paglierino scarico
Profumo:	Ampio con intensi sentori di frutta bianca
Sapore:	Secco, fine, di buona persistenza
Alcol:	12% in Vol.
Acidità totale:	5,5 g/l
Produzione annuale in hl:	40
Longevità:	2 anni
Temperatura di servizio:	10 - 12 gradi
Abbinamenti:	Si accompagna con specialità mediterranee a base di pesce