

BAGLIO REALE®

Hègadis

Uve: Zibibbo

Classificazione: IGP Terre siciliane

Annata: 2024

Zona di produzione: Sicilia occidentale (TP)

Altitudine vigneto: 0 m. s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Vigneto: Allevamento a contro spalliera, potatura corta, da 4 a 7 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro

Resa uva in vino: 65 %

Epoca di raccolta: Vendemmia rigorosamente manuale, tra la seconda e terza decade di settembre

Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino con riflessi colore oro, HÈGADIS è sorprendente al naso, intensi sono i profumi, dai fiori d'arancio alla zagara di limone si fondono note floreali come ginestre, gelsomino ed erbe mediterranee, predominanti sono le note di frutta a polpa bianca (albicocca, pesca e pera). Caratteristico al palato, di gran corpo, persistente.

Affinamento: 4 mesi Sur Lie in vasca di acciaio inox

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Longevità: 2 anni

Abbinamenti: HÈGADIS è un vino da tavola aromatico secco, da bere al calice come aperitivo a base di formaggi freschi e miele, ideale accostarlo a frittate miste, a primi piatti mediterranei a base di pesce e di crostacei, con contorni speziati e saporiti.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

L'ETICHETTA RACCONTA:

HÈGADIS, viene rappresentato da una giovane donna su uno scoglio sul mare, che suona il saxofono. L'etichetta riporta i colori tipici del mediterraneo, dalle mille sfumature di azzurro, colore del mare, al giallo color del sole. È un'etichetta autentica che rispecchia la personalità di questo vino, vivace e intenso.

