



ibleum

grillo
d.o.p Sicilia



Aromi siciliani e freschezza spumeggiante.

La nostra ultima produzione, il secondo bianco di casa Bonivini, Ibleum, presenta le caratteristiche tipiche del Grillo, noto vitigno autoctono siciliano, in una versione spumantizzata.

Il risultato è uno spumante aromatico e di qualità che esalta il gusto dell'uva e le fragranze fruttate del famoso vitigno dell'isola.

L'idea nasce dal desiderio di offrire un'alternativa al già apprezzato Takis, per gli amanti dei vini frizzanti, creando un vino per aperitivi, cene o da gustare da solo. Entrambi nascono in un'area di produzione particolarmente vocata alla viticoltura, contrada Buonivini a Noto, dove, con metodi naturali e rispettosi delle fasi di produzione, avviene la coltivazione e lavorazione dell'uva bianca Grillo DOP.

La spumantizzazione dell'Ibleum è realizzata in cantine di nicchia ad alti standard qualitativi con metodo charmat, cioè con fermentazione in vasca di acciaio per 3/4 mesi, una procedura che mantiene la parte aromatica del vitigno e dell'uva.

Classificazione	DOP Sicilia
Vitigno	Grillo
Zona di produzione	C.da Buonivini, Noto
Tipologia di terreno	di medio impasto, bianco calcareo, leggermente ondulato
Resa uva	90-100 q. ettaro
Colore	Bianco con leggeri riflessi dorati
Gradazione alcolica	11,75 %
Acidità totale	8,1 g/l - Ph: 3.29
Altitudine	40-60 metri s.l.m.
Densità d'impianto	4'600 piante/ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura Guyot
Epoca di raccolta	prima decade di settembre
Sistema di vinificazione	pigiadirasatura e raffreddamento, criomacerazione e pressatura
Fermentazione	16-17°C con lieviti selezionati
Conservazione e affinamento	acciaio con sosta sui lieviti per un mese prima del travaso
Sensazioni olfattive e gustative	frutta fresca, leggermente tiolico tipico dell'uva
Temperatura per la degustazione	15-16° C
Abbinamento ai cibi	aperitivi, pesce e crostacei