



FEUDI IMPERIALI



NAJÀ**BIANCO**
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA - TERRE SICILIANE**COLTIVAZIONE**

Ubicazione del vigneto: Salemi (TP) - Sicilia occidentale
Uve: Zibibbo, Inzolia, Catarratto
Esposizione: sud-sud/est
Altitudine s.l.m.: 260 metri
Tipologia di terreno: sabbioso
Età delle viti: 5 - 14 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 3600
Forma di allevamento: contropallera
Potatura: guyot corta 5-6 gemme
Rosa QUILIA: 70
Periodo di vendemmia: settembre
Condizione della raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Tempi di macerazione delle bucce: 8 ore a 5°C
Temperatura di fermentazione: 16/18°C
Durata della fermentazione: 15-20 giorni
Fermentazione malo-lattica: No
Affinamento in vasca: 90 giorni
Affinamento in bottiglia: 2 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino carico
Odore: delicato sentore di erbe selvatiche, rosmarino, ananas, frutta a polpa bianca, molto aromatica

Sapore: armonico, secco, caldo. Buona acidità con un retrogusto appena speziato

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 12°C
Dichiere di portata: calice a tulipario chiuso
Abbinamenti gastronomici: grigliato di pesce, primi elaborati, salumi in genere e secondi speziati, formaggi freschi, crudi di mare marina.

NAJÀ**WHITE**
PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION - SICILY**CULTIVATION**

Vineyard location: Salemi (TP) - West Sicily
Grape: Zibibbo, Inzolia, Catarratto
Position: South/South East
Altimetry: 260 meters on sea level
Type of terrain: sandy
Vine age: 5 - 14 years
Plantation density stub/hectare: 4600
Breeding form: held by wiring and aluminum pallet
Harvest period: September
Harvesting method: manual

WINE MAKING

Pressing: soft
Soaking time for skins: 8 hours at 5°C
Fermentation vat: stainless steel
Fermentation temperature: 16-18°C
Fermentation duration: 15-20 days
Vat refining: 90 days
Bottle refining: 2 months

ORGANIC CHARACTERISTICS

Color: deep straw yellow
Odor: delicate sense of wild herbs, rosemary, pineapple, yellow pulp fruits, very aromatic

Flavor: harmonious, dry, warm. Good acidity with a lightly spiced aftertaste

SERVICE

Serving temperature: 12°C
Serving glass: closed tulip-shaped goblet
Gastronomical suggestions: grilled fishes, elaborate first courses, salted meats in general and spiced second courses, fresh cheeses, marinated raw fish

NAJÀ**BLANC**
INDICAZIONE GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE - SICILE**CULTIVASSIONS**

Emplacement du vignoble: Salemi (TP) - Sicile Occidentale
Raisins: Zibibbo, Inzolia, Catarratto
Exposition: Sud-Sud-Est
Altimètre: 260 mètres
Type de terrain: sableux
Âge des pieds: 5 - 14 ans
Densité de l'implantation: 3600
Type de culture: spatialer
Période de vendange: septembre
Condition de récolte: manuelle

VINIFICATION

Temps de macération des peaux: 8 heures à 5°C
Cuve de fermentation: Acier Inoxy
Température de fermentation: 16-18°C
Durée de fermentation: 15-20 jours
Affinement en cuve: 90 jours
Affinement en bouteille: 2 mois

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur: jaune paille profond
Odor: délicat senteur d'herbes sauvages, romarin, ananas, pomme verte. Très aromatique

Saveur: harmonieuse, sèche et chaude. Bonne acidité avec un arrière-goût à peine épicé

COMMENT LE SERVIR

Température de service: 12°C
Verre: verre à tube ou ballon
Accompagnement gastronomique: poissons grillés, entrées épicées, saisons en général et plats principaux épiciés, fromages frais, poissons crus marins