



LAPILLI



LAPILLI

LAPILLI BIANCO

Qualifica - Qualification

Terre Siciliane I.G.T.

Vitigno - Grape varieties

Chardonnay 50%,
Sauvignon 35%,
altro - other 15%.

Terreni - Soil

Sabbie di origine vulcanica.
Volcanic sand.

Altitudine - Altitude

500 m. a.s.l.

Rese medie - Average yield

50-60 hl/ha.

Allevamento - Training method

A spalliera.
Espalier.

Ceppi - Plant density

4.500-5.500/ha.

Grado alcolico - Alcohol by volume

12,5-13% Vol.

Acidità fissa - Total acidity

5,5 gr/l.

Zuccheri residui - Residual sugar

<3 gr/l

Raccolta delle uve - Harvest

Manuale con cassette.
Manual in small crates.

Pressatura - Pressing

Delicata, con presse pneumatiche.
Gentle, with a pneumatic presses.

Decantazione - Clarification

Raffreddamento del mosto e decantazione in serbatoi coibentati in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (14° C) per circa 20 giorni.

Chilling of the grape must and static clarification in stainless steel vats at controlled temperatures (14° C) for about 20 days.

Affinamento - Aging

In serbatoi di acciaio per 5 mesi.
In stainless steel vats for at least 5 months.

Potenzialità - Aging potential

3-4 anni dalla vendemmia.
3-4 years from the harvest.

Prima produzione - First year of production

Vendemmia 2002.
Vintage 2002.

Produzione annuale - Annual production

26.000 bottiglie 0,75 l.
26.000 bottles 0.75 l.

Altre informazioni - More information

Da questo assemblaggio di uve di origine francese, otteniamo un vino morbido e fruttato che si distacca dallo stile del tradizionale bianco dell'Etna. Questo vino molto fruttato e morbido esprime grande piacevolezza ed è indirizzato ad un pubblico giovane e moderno.

From this unique blend of French grapes, we obtain a soft, fruit-forward white wine that stands out from all other traditional Etna wines for its pleasurable organoleptic qualities, which are loved and appreciated by young and modern wine enthusiasts.

Colore - Color

Giallo paglierino scarico.
Pale straw yellow.

Bouquet - Aroma

Fruttato (mela, agrumi, pesca bianca, frutto della passione, agrumi), delicatamente speziato.
Tree and citrus fruits. Fruit-forward (white peach, passionflower, citrus fruit), slightly spicy.

Sapore - Flavor

Di buona persistenza.
Medium-bodied and mineral, with good persistence.

Abbinamenti - Food pairings

Spaghetti agli scampi; pesce spada alla griglia.
Spaghetti with scampi; grilled swordfish.

MURGO
LAPILLI BIANCO
TERRE SICILIANE I.G.T.



Aziende Agricole
Emanuele Scammacca del Murgo s.s.a
— Viticoltori dal 1860 —

Via Zafferana, 13 - Santa Venerina (CT)
Phone: +39 095-950520 - www.murgo.it