



**CANTINE
AMATO**

DONROS



DONROS

BIANCO



Varietà: blend di varietà siciliane (Catarratto ed Insolia prevalentemente).

Classificazione: IGT Terre Siciliane



Provenienza uve: Grotte (AG)



Terreni: medio impasto, tendenzialmente sabbiosi con presenza di calcio e calcare.

Altitudine: da 500 a 600 m.s.l.m.



Vendemmia: Terza decade di Settembre.



Vinificazione: Separazione del pigiato dalle vinacce con rapida refrigerazione ed illimpidimento del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura di 10 - 12 °C.



Maturazione: in acciaio inox per 2-3 mesi .
Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.