

# I.C. ONE<sup>®</sup>

italian wine

*L'oro del suo colore rivela il sole che ha conquistato sulle colline siciliane.  
Prezioso vino si offre con eleganza e ricchezza di sentori a tutti i palati.*

I.C. ONE  
solemio



product of Italy

Qualificazione: I.G.T. Sicilia;  
Varietà: Grillo;  
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
Profumi: floreale, fruttato e intenso;  
Gusto: equilibrato e persistente;  
Contenuto alcolico: 13% vol.;  
Affinamento: in vasca d'acciaio;  
Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Sistema di allevamento: controspalliera;  
Sistema di potatura: guyot;  
Produzione: bassa produzione per ettaro;  
Mese di raccolta: seconda metà d'agosto;  
Altitudine: 150 - 400 m;  
Raccolta: manuale.

Vinificazione: il grappolo viene diraspato e  
pressato in pressa soffice, la decantazione del  
mosto avviene a bassa temperatura e in assenza  
di ossigeno, la fermentazione è condotta con  
lieviti selezionati;  
Durata della fermentazione: 1 - 2 settimane;  
Temperatura di fermentazione: 16° - 18° C.

## *Drink it at your leisure*

Ic1one.srl | Viale delle Alpi 84 | 90144 Palermo | Italia | [info@ic1.it](mailto:info@ic1.it) | [www.ic1.it](http://www.ic1.it)