

Skétta in Sicilia significa “signorina”, “nubile”, o, come oggi si dice, “single”!

Skétta è donna;

donna che ama, quindi romantica, ma allo stesso tempo donna che sceglie, che decide, dolce ma determinata.

Skétta non è mai sola;

accompagna, diverte, soddisfa ma alla fine rimane libera.

Skétta rappresenta una società che rivive la tradizione in cui la donna era al centro della famiglia, la famiglia matriarcale; ma rappresenta anche il contrario, la “Ruversa” di una società dove la donna vuole rimanere libera, indipendente, Skétta!



Origine:

Varietà:

Affinamento in barrique:

Affinamento in botti:

Affinamento in cemento:

Affinamento in acciaio:

Affinamento in bottiglia:

Formati disponibili:

Temperatura di servizio:

Sicilia

Grecanico

No

No

6 mesi

No

3 mesi

0,750 lt

16°





<i>Uve:</i>	<i>Grecanico</i>
<i>Zona di Produzione:</i>	<i>Sicilia Sud Orientale (comune di Noto)</i>
<i>Vigneto:</i>	<i>Contrada "San Lorenzo"</i>
<i>Epoca di raccolta:</i>	<i>25/30 settembre</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Spalliera</i>
<i>Intensità per ettaro:</i>	<i>5.000 ceppi</i>
<i>Uva per ceppo:</i>	<i>Kg. 2,5</i>
<i>Età del vigneto:</i>	
<i>Terreni:</i>	<i>Bianchi - calcarei</i>
<i>Raccolta delle uve:</i>	<i>In vasche di cemento</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>In vasche per 6 mesi</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>In Bottiglia per 3 mesi</i>

lo chef l'ha provato con...

*insalata di mare
su cagliata di ragusano
e olio alle erbe*



*tagliolini di grano rusello
con mollica, tartara di alici, bottarga di tonno
e crema di lattuga*

*spigola di lenza arrosto
su couli di finocchi e zafferano
ed olio al profumo di pomodoro*

