

# SAUVIGNON BLANC IGP TERRE SICILIANE



## 100% Sauvignon Blanc

**Superficie Vigneto** 3 Ha a conduzione Biologica, tra i 600-750 mt s.l.m.

**Sistema di allevamento** Controspalliera Guyot

**Densità per Ha** 4.500 piante

**Resa per Ha** 60 q.li

**Raccolta uve** Tra la prima e la seconda settimana di agosto

**Vinificazione** Uva raccolta a mano. Segue diraspatura, abbattimento termico fino a 8-10 °C, quindi pressatura soffice delle uve e decantazione statica del mosto per poi far fermentare, con mosto pulito, a temperatura controllata per 20/25 gg.

## Il Vino

Sauvignon Blanc unico per condizioni di sviluppo pedoclimatiche in Sicilia. Presenta aromi di natura erbacea e vegetale deliziosamente mescolati a sentori di frutta esotica, ananas e frutto della passione. Al gusto conferma la presenza dei profumi accompagnata da una elegante freschezza.  
Grado alcolico: 13,00% vol.

Servire ad una temperatura di 9/11°C. Si accompagna a primi di pasta e cereali o a secondi a base di pesce e crostacei.