

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.