

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-orientale

### VITIGNO

Sauvignon Blanc

### TERRENO

Calcareo-argilloso

### ALTIMETRIA

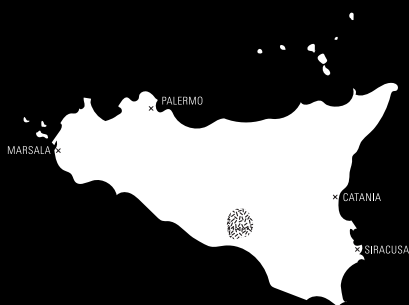
300 – 350 metri s.l.m.

### VIGNETI

Forma di allevamento a Cordone Speronato, densità d'impianto 5.500 piante per ettaro

### CLIMA DELL'ANNO

Andamento climatico complessivo nella media. Inverno mite con scarsità di piogge; primavera fresca, ventilata e quindi asciutta che ha influenzato positivamente il ciclo vegetativo della vite; estate calda con alcuni fenomeni piovosi che hanno contribuito positivamente allo sviluppo ed alla maturazione dei grappoli fino al momento della raccolta



Sauvignon Blanc

## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Paglierino con riflessi verdolini

### PROFUMO

Elegante e complesso. Le note varietali si fondono con le note floreali di gelsomino e ginestra bianca. Le note fruttate si uniscono alle note speziate molto delicate che ricordano la vaniglia ed il pepe rosa

### SAPORE

Ampio, strutturato e fresco. Buona conferma delle note percepite all'olfatto. Lungamente persistente al palato



# SUÒLO

## SAUVIGNON BLANC

### TIPO

Bianco

### CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

### VENDEMMIA

A perfetta maturazione delle uve nella 3° settimana di agosto. La raccolta è avvenuta manualmente in piccole cassette nelle prime ore del mattino

### VINIFICAZIONE

Diraspatura delle uve. Macerazione a freddo delle uve sulle bucce e successiva pressatura soffice delle stesse. Decantazione statica dei mosti a freddo e fermentazione alcolica parte in acciaio e parte in barriques

### MATURAZIONE

A contatto con i propri lieviti per sei mesi

### AFFINAMENTO

Tre mesi in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

13,0 - 13,5% in vol

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12°C

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con le ostriche ed i crostacei. Si sposa bene anche con piatti a base di pesce al forno e carni bianche



DUCA DI SALAPARUTA

DAL 1824