

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