

VITese SAUVIGNON BLANC 2021



bioagricert ✓



Vivacità, freschezza, armonia. Il Vitese Sauvignon Blanc è l'espressione autentica e identitaria di uno dei vitigni internazionali a bacca bianca più apprezzati e conosciuti al mondo. Suadente, delicato, questo Sauvignon Blanc in purezza è contraddistinto da un corredo aromatico ad intenso impatto olfattivo con sentori di zagara ed erbe aromatiche che gli conferiscono un carattere elegante e gentile. Un vino che ha un'espressione varietale di grande fascino, che si fa apprezzare per la notevole struttura e persistenza.

DENOMINAZIONE: D.O.C. Sicilia.

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo verdolino, limpido e brillante. L'intensità del colore è tenue.



PROFUMO: Un vino giovane dalla interessante complessità. Si susseguono sentori di frutta come pesca bianca e pera, con note di zagara ed erbe aromatiche.



GUSTO: Al palato è morbido e leggero. Si presenta secco con un'acidità appena accennata che si sposa perfettamente ai sentori di zagara e salvia, conferendo un grande equilibrio ad ogni sorso.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale per primi e secondi piatti a base di pesce, nonché verdure, minestre e ortaggi scottati.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza con bocca piccola.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani.

FORMATI: 75 cl.

CONFEZIONI: Cartoni da 6 bottiglie (verticale).

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO: 100% Sauvignon Blanc.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Vita.

ALTITUDINE: 500 m.s.l.m.

TIPO DI SUOLO: gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA: 4.000.

RESA UVA Q.LI/HA: 100.

EPOCA VENDEMMIA: Tra la prima e seconda decade di settembre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: le uve vengono delicatamente diraspate e lasciate in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto viene fermentato a basse temperature e successivamente affinato sui lieviti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.