

SOLSURÀ

Sauvignon Blanc Sicilia Indicazione Geografica Tipica

vitigni Sauvignon Blanc 100%

Agro di Vittoria (Ragusa) - Azienda Agricola FEBO in Contrada

Ubicazione dei vini e della cantina Dirillo Perciata

Altimetria dei vigneti 120 metri sul livello del mare

Composizione del terreno Sabbie rosse sciolte.

Spalliera a cordone speronato, con un'intensità di circa 4500

Sistema d'allevamento piante per ettaro.

Resa per ettaro 75/80 quintali

Vendemmia Raccolta manuale nella prima decade di Agosto.

Vinificazione in rosso con breve macerazione del mosto sulle bucce. Il vino affina in acciaio, per un breve periodo di circa 7

mesi, prima di essere imbottigliato.

Temperatura di fermentazione 18° C

Vinificazione

Grado alcolico 12,5% vol

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante con sfumature verdoline, al naso si apre un bel bouquet di frutti tropicali, passion fruit e mango, e di erbe aromatiche, salvia e maggiorana; in bocca offre una beva fresca e leggermente

Note di degustazione salina, a bilanciare una nota ricca di frutti maturi e polpa.

Bicchiere suggerito Riedel "Vinum Extreme" - Calice Riesling

Temperatura di servizio 10/12° C

Abbinamenti Formaggi freschi, salumi anche affumicati, carpacci di pesce.