



Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Suolo: Medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte manualmente nelle ore più fresche del giorno.

Dopo la raccolta vengono raffreddate con l'utilizzo di ghiaccio secco.

A questo punto avviene la diraspapigiatura e il mosto viene stabilizzato a freddo, a circa 2 °C, per 4/5 giorni.

Dopo questa fase inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata (12/14 °C) per 10/15 giorni circa.

Dopo la fermentazione, avviene un affinamento con le fecce fini per due/tre mesi.

Il vino matura in vasche di acciaio.

Enologo: Vito Giovinco



Giallo paglierino alla vista. Al naso emergono fiori di sambuco e frutto della passione, con richiami di erbe aromatiche e leggere note minerali. Il sorso è fresco ed equilibrato, sostenuto da una buona struttura e da un finale persistente.



Perfetto come aperitivo. Si sposa anche con pesci crudi o in zuppa e con ortaggi, vegetali e ingredienti aromatici. **Servire a 10 °C.**