

SANTAGOSTINO Baglio Sorìa

Bianco

Linea PREMIUM



CLASSIFICAZIONE

VITIGNI

ZONA DI PRODUZIONE

TIPO DI TERRENO

ESPOSIZIONE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

PIANTE PER ETTARO

RESA PER ETTARO

VENDEMMIA

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

PERIODO DI FERMENTAZIONE

VINIFICAZIONE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

AFFINAMENTO

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

GRADO ALCOLICO 12.90 % vol. | PH 3.26 (val.medio) | ACIDITÀ TOTALE 5.50 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA

PRODUZIONE ANNATA

FORMATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CALICE CONSIGLIATO

D.O.C. Sicilia

Chardonnay e Catarratto

Agro di Trapani – Tenuta Baglio Sorìa

Calcereo argilloso

Sud/Ovest (da 230 a 250 mt. s.l.m.)

Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

5.000/6.000

5.800/6.000 kg

Raccolta manuale. Chardonnay Il decade di agosto - Catarratto Il decade di settembre

14°-16°C

20 giorni

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Svolta

6 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera

4 mesi

GRADO ALCOLICO 12.90 % vol. | PH 3.26 (val.medio) | ACIDITÀ TOTALE 5.50 g/l (val.medio)

1991

110.000 bottiglie

Bottiglia da 75 cl

10°-12°C

Da bianchi strutturati e dalla bocca un po' chiusa

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: dorato intenso e vivace.

Olfatto: piacevoli sentori di frutta fresca che ricordano la pesca, il melone e l'ananas colpiscono la componente olfattiva e lasciano ampio spazio a essenze di fiori di campo bianchi, nocciola e vaniglia in una danza di raffinata delicatezza alla quale partecipa la gradita fragranza di mandorla.

Palato: regala alla bocca calibrata persistenza e piacevolissima acidità, aprendosi con una composizione di aristocratica grazia. La ricchezza dei suoi frutti coinvolge il palato e allietta i sensi, concedendo grande spessore gustativo ad ogni singola goccia.

Caratteristiche: un vino prodotto dal felice accostamento di due vitigni simbolo di territorialità vincenti e dinamiche, che hanno il privilegio di eccellere. È l'interpretazione di un'interiorità che non vuole rimanere celata e che si esprime attraverso la grandezza di un bianco impareggiabile.