

T H A M A T H À

SAUVIGNON BLANC



## TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

**Denominazione**

Sauvignon Italia

**Tipo di vino** bianco**Uve** Sauvignon blanc**Tipo di terreno** Argilloso su alta collina dai 600 agli 800 metri nell'area Occidentale della Sicilia**Sistema di Allevamento** Guyot**Vendemmia** Raccolta manuale: una parte alla terza decade di Agosto ed una parte ai primi giorni di Settembre**Resa ettaro** 80 q.li/ha**Vinificazione**

Le uve sono diraspate e quindi macerate alla temperatura di 6°C per 48 ore; la pressatura avviene a freddo, poi segue una sosta del mosto a 4°C. La fermentazione viene svolta in ottobre, la sosta sui lieviti dura fino a maggio, in contenitori di acciaio coibentati

**Caratteristiche**

Colore giallo paglierino con marcati riflessi verdi, naso dal forte impatto, dominante il sentore di fiori di sambuco e pesca bianca, si rivela poi anche la foglia di pomodoro. Al palato si rivela il grande equilibrio tra acidità e cremosità, lunghissima la persistenza delle note aromatiche

**Abbinamenti**

Polpo, cremoso di patate e chutney di mango

**Temperatura di servizio** 10°C, non oltre**Gradazione alcolica** 13% vol**Appellation**

Sauvignon Italia

**Colour** White**Grape** Sauvignon blanc**Soil** Clayey on high hills from 600 to 800 metres in the western area of Sicily**Traning System** Guyot**Harvest** Manual harvesting: one part in the third decade of August and the second part in early September**Yield** 80 quintals/ha**Vinification**

The grapes are destemmed and then macerated at a temperature of 6°C for 48 hours; cold pressing is followed by a soaking of the must at 4°C. Fermentation takes place in October, and maturation on the lees lasts until May, in insulated steel containers

**Characteristics**

Straw yellow colour with visible green hues, nose with a strong aromas, dominated by hints of elderflower and white peach, with tomato leaf on the finish. The palate reveals the great balance between acidity and creaminess, very long persistence of aromatic notes.

**Food Pairing**

Octopus, creamy potato and mango chutney

**Service Temperature** 10°C, never higher**Alcohol** 13% vol