

SANTAGOSTINO Baglio Sorìa

Rosso

Linea PREMIUM



CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Terre Siciliane

VITIGNI

Nero d'Avola e Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Agro di Trapani - Tenuta Baglio Sorìa

TIPO DI TERRENO

Calcareao argilloso

ESPOSIZIONE

Sud - Sud/Ovest (200 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

PIANTE PER ETTARO

5.500/6.000

RESA PER ETTARO

7.000/7.300 kg

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Nero d'Avola II decade di settembre, Syrah I decade di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

24°-26°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE

10 giorni

VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox termocontrollati

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Svolta

AFFINAMENTO

8 mesi in barriques di rovere americano

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Circa 6 mesi

GRADO ALCOLICO 14.35 % vol. | PH 3.58 | ACIDITÀ TOTALE 5.25 g/lit (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA

1991

PRODUZIONE ANNATA

400.000 bottiglie

FORMATI

Bottiglia da 75 cl e 1.5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CALICE CONSIGLIATO

Ballon leggermente panciuto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino fitto e profondo dalle vivaci tracce violacee.

Olfatto: si presenta con concentrate e ben definite nuance di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, erbe aromatiche e prugna, che si avvicendano e intersecano a fascinosi sentori di liquirizia, inchiostro e foglie di tabacco.

Palato: soave, morbido e carezzevole, esibisce la sua grande personalità di impronta fortemente mediterranea coniugando con ammirevole armonia una stoffa potente ed esuberante, straordinario brio gustativo, tannini vellutati e di rara nobiltà.

Caratteristiche: è un vino che ha fatto la storia della moderna enologia siciliana, da sempre apprezzato su tutti i mercati internazionali, complesso e di caratura superiore, di immensa bevibilità e piacevolezza, dal frutto quasi "carnoso", un fuoriclasse della sua categoria.