



# SANTAGOSTINO BIANCO LA RIVELAZIONE MISTICA DEL PIACERE

## Linea PREMIUM

**CLASSIFICAZIONE:** I.G.T. Terre Siciliane

**VITIGNI:** Chardonnay e Catarratto

**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta Baglio Soria

**TIPO DI TERRENO:** Calcareo argilloso

**ESPOSIZIONE:** Sud - Ovest (da 230 a 250 metri s.l.m.)

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot

**PIANTE PER ETTARO:** 5.000/6.000

**RESA PER ETTARO:** 5.800/6.000 kg

**VENDEMMIA:** Raccolta manuale. Chardonnay II decade di agosto - Catarratto II decade di settembre

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 14°-16°C

**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 20 giorni

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta

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

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Almeno 4 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 12.90 % vol. | **PH:** 3.31 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6 g/lit (val.medio)

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 1991

**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C

**CALICE CONSIGLIATO:** Da bianchi strutturati e dalla bocca un po' chiusa



### 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE