

Vinanti®

Accordo **SAUVIGNON**

Quel giusto "Accordo" che si genera tra morbidi sentori: dal fiore al frutto, dall'odore al sapore è un gioco di rimandi armoniosi.

Terre siciliane

Indicazione Geografica Protetta (IGP)

BIANCO

Prodotto Biologico



Vinanti®

Accordo SAUVIGNON

NOME DEL VINO: "ACCORDO" Quel giusto "Accordo" che si genera tra morbidi sentori: dal fiore al frutto, dall'odore al sapore è un gioco di rimandi armoniosi.

TERRITORIO DI ORIGINE: Sicilia sud-orientale in provincia di Ragusa, Chiaramonte Gulfi da terreni con microclimi tradizionalmente vocati per uve bianche di qualità.

VITIGNO: Sauvignon 100%

TIPO: bianco.

CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane.

TERRENO: Medio impasto con buona presenza di scheletro e con una buona percentuale di calcare attivo.

ALTIMETRIA: 400 - 450 metri s.l.m.

VIGNETI: Allevati a controspalliera, con densità di ceppi per ettaro - medio alta (circa 5000 piante per ettaro).

CLIMA: Insulare-mediterraneo.

VENDEMMIA: A perfetta maturazione dalla I settimana di agosto generalmente ma dipende sempre dal decorso climatico annuale.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice con presse orizzontali a membrana. Resa in vino fiore inferiore al 60% dell'uva. Fermentazione a bassa temperatura intorno ai 12 -15° C.

MATURAZIONE: A temperatura controllata sino a primavera per favorire l'illimpidimento naturale. Almeno 3 mesi in tino d'acciaio.

AFFINAMENTO: Due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

COLORE: giallo paglierino, con riflessi verdognoli se giovane.

PROFUMO: La prima sensazione che si ritrova in questo vino è la grande armonia tra le sue componenti, al naso fruttato con alcuni ricordi floreali.

SAPORE: in bocca buona composizione fruttata, rinfrescata da una buona acidità. La prima sensazione è di un vino ben bilanciato



nel rapporto aromi e struttura. Ciò che rievoca al naso viene riconfermato in bocca non per niente viene chiamato "Accordo".

GRADO ALCOLICO: 12.5 %,

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11° - 12°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO: Riedel serie Extreme 4444/05

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Attraente come aperitivo lontano dai pasti. Eccellente per piatti a base di pesce e anche verdure, per primi piatti come risotto agli asparagi, per carni bianche e piatti ove è presente il pomodoro e il peperone. E' consigliabile l'abbinamento con portate dal sapore deciso.

METODO DI CONSERVAZIONE: In ambiente molto fresco (13° - 15°C.) e non eccessivamente umido.

DURATA: Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee.

FORMATI BOTTIGLIA: 75 cl.