

## TERRE AL MONTE

SAUVIGNON CASTEL DEL MONTE D.O.C.



È il risultato di una grande sfida vitivinicola iniziata nei primi anni '80: quella di trasferire nel clima mediterraneo della Puglia una varietà tipicamente nordica come il Sauvignon e di ottenere un vino che ne esaltasse i caratteri varietali.

**VARIETÀ:** 100% SAUVIGNON BLANC

**VINIFICAZIONE:** L'uva è vendemmiata tra la prima e la seconda settimana di agosto. Dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a 18°C per circa 10 giorni

**AFFINAMENTO:** Il vino è mantenuto sulle fecce per 3-4 mesi allo scopo di accentuarne la complessità e ricchezza aromatica. La fermentazione malolattica viene fatta svolgere completamente. L'immissione sul mercato avviene nella primavera successiva alla vendemmia

**DATI ANALITICI:** Alcool: 13%; Acidità Totale: 5.80 g/l; pH: 3.35; Zucchero Residuo: 2,90 g/l; Totale SO<sub>2</sub>: 80 mg/l

**AREA DI PRODUZIONE:** Comune di Andria nella zona D.O.C. Castel del Monte

**VIGNETI:** Piantati su terreni rocciosi ad un'altitudine di 350 metri s.l.m., sono allevati a cordone speronato con una densità d'impianto di 4.800 viti per ettaro. Le rese sono contenute in 90-100 quintali di uva per ettaro

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino luminoso; bouquet intenso con i caratteri tipici della varietà, fresco e fruttato; palato fresco, ricco e fruttato, dotato di una piacevole acidità ed equilibrio

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Si accompagna in modo ideale ad antipasti di mare, piatti a base di pesce, carni bianche. Servito ben fresco, è eccellente come aperitivo

**CONSERVAZIONE:** Complessità e buona struttura permettono al Terre al Monte una felice evoluzione in bottiglia fino a 3 anni dalla vendemmia