



**Classificazione** DOC SICILIA BIANCO  
**Classification** WHITE DOC SICILIA

**Certificazione** Biologica  
**Certification** Organic

**Vitigni** 70% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc  
**Grape variety** 70% Chardonnay - 30% Sauvignon Blanc

**Ubicazione vigneti**  
Castelbuono. Collina del Frassino, 450 m.s.l.m.  
**Vineyards location**  
Castelbuono, Collina del Frassino 450 m.a.s.l.

**N. ceppi per ettaro** 4.000  
**N. plants per hectare** 4.000

**Resa per ettaro** 7.000 kg  
**Yield per hectare** 7.000 kg

**Vendemmia** Raccolta manuale: Sauvignon Blanc prima decade di Agosto, Chardonnay seconda metà di agosto  
**Harvest** Manual harvesting: Sauvignon Blanc first decade of August, Chardonnay second half of August

**Tecnica di produzione**  
In bianco con criomacerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata di 14-16°C in serbatoi d'acciaio.

**Production technique**  
In white with maceration on the skins, fermentation at a controlled temperature of 14-16 ° C in stainless steel tanks.

**Maturazione**  
Per 4 mesi in serbatoi d'acciaio inox, 2 mesi *sur lies*, poi in bottiglia.

**Ageing**  
For for months In stainless steel tanks, 2 months *sur lies*, then in bottle.

**Alc.% Vol.** 12,5

**Note di degustazione**  
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto: intenso e vivace. Si dona immediatamente con profumi agrume tipico dono territoriale del nostro Sauvignon Blanc, continua con sentori di banana, pesca, susina, fico d' India; fresco tra note di agrume e fiori di zagara. Meraviglioso connubio olfattivo dove entrambi i vitigni si esprimono suadenti in totale armonia. Gusto: fresco, armonioso con delicato ricordo di melone bianco e pompelmo, ottimo retrogusto aromatico. Abbinamento: pesce azzurro e del mediterraneo, crostacei, primi a base di pesce o verdure di stagione. Servire a 10/12 °C

**Tasting notes**  
Color: straw yellow with greenish reflections. Nose: intense and lively. It gives itself immediately with citrus scents typical territorial gift of our Sauvignon Blanc, continues with hints of banana, peach, plum, prickly pear; fresh between notes of citrus and flowers of orange blossom. Wonderful olfactory union where both vines express themselves persuasive in total harmony. Taste: fresh, harmonious with a delicate hint of white melon and grapefruit, excellent aromatic aftertaste. Pairing: blue and Mediterranean fish, shellfish, first courses based on fish or seasonal vegetables. Serve at 10/12 ° C