

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

ZONA 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.

VINIFICAZIONE: L'uva è vendemmiata tra la prima e la seconda settimana di ago-sto. 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 accennuarne la complessità e ricchezza aromatica. La fermentazione malolattica viene fatta svolgere completamente. L'immissione sul mercato avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

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.