

# SAUVIGNON BLANC

**IGT Terre Siciliane**

*Il Sauvignon Blanc è il vino bianco della Tenuta Celso Pesce di Salemi, voluto dalla famiglia Ansaldo, per arricchire di nuove espressioni la collezione dei vini prodotti nella cantina del Baglio Donnafranca.*



**VITIGNI:** Sauvignon Blanc (100%).

**DENOMINAZIONE:** IGT Terre Siciliane.

**ZONA VITIVINICOLA:** Tenuta Celso Pesce – Salemi – Sicilia.

**VIGNETI:** di Celso Pesce.

**TERRENI:** orografia collinare, suolo calcareo marnoso con presenza di piccole lastre di calcare di colore giallo dorato.

**ANNO D'IMPIANTO:** 2009.

**ALTITUDINE:** 350 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Nord – Sud.

**DENSITÀ DI CEPPI PER ETTARO:** 4000 (sesto 250×100).

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera.

**TIPO DI POTATURA:** Corta a Guyot.

**RESA DI UVA PER ETTARO:** 70 quintali circa.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** terza settimana di Agosto.

**TIPO DI VENDEMMIA:** manuale in cassetta da 15 Kg.

**VINIFICAZIONE:** in riduzione con macerazione a freddo pressatura soffice, illimpidimento statico del mosto.

**FERMENTAZIONE:** In acciaio inox alla temperatura di 14-18°C.

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Non svolta.

**AFFINAMENTO:** In vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** a freddo in atmosfera controllata.

**TIPO DI BOTTIGLIA:** da 75 cl.

**TIPO DI TAPPO:** tecnico sughero microgranina.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.