

Satàri

Bianco frizzante



Tipologia: bianco frizzante

Vitigno: Grillo 50% , Chardonnay 50%

Zona di produzione: Canicattì e comuni limitrofi

Numero bottiglie prodotte nell'annata: 40.000

Tipo di terreno: terreni limo-sabbiosi, medio impasto
con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

Altitudine: dai 200 ai 600 m. slm

Età media delle viti: 4/5 anni

Sistema di allevamento: prevalentemente a spalliera,
con sistema a cordone speronato

Piante per ettaro: 5.000

Resa per ettaro: 100 q.

Vendemmia: anticipata alla terza decade di Agosto

Fermentazione: in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16°
C. Presa di spuma in autoclave

Fermentazione malolattica: non svolta

Temperatura di servizio: 8/10°C

Calice consigliato: a tulipano da bianchi giovani.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi;

Olfatto: al naso prevalgono i profumi floreali, con caratteristiche
note fruttate, in particolare di frutta bianca fresca;

Palato: in bocca si presenta con una discreta acidità che mette in
risalto la sua freschezza con una carezzevole morbida bevibilità;

Caratteristiche: brioso e vivace, da uve Grillo e Chardonnay,
seduce per modernità. Suadente nei profumi e al palato, spicca per
fragranza e solarità. Freschezza e mineralità si fondono in armonia;

Abbinamenti gastronomici: si sposa felicemente con piatti a base
di molluschi e crostacei. Un tripudio con i gamberoni alla brace.