



ADAMO

COSTA DELL'APE IGT "TERRE SICILIANE" 2013 L188.14

VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE:

Calatafimi Segesta contrada Preole,

Cordinate GPS:

37° 54' 06.65" N

12° 55' 26.35" E

ALTITUDINE:

130-165 m s.l.m.

CLIMA:

È quello caratteristico dell'alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

TERRENO:

Collina di medio impasto con ghiaia in sottofondo

VITIGNO:

Sauvignon Blanc 100% allevato a gouyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4500 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

75 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2004

CONDUZIONE:

Agricoltura biologica certificata e controllata da **CODEX®**

IL VINO

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica. Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

in bottiglia per due mesi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: Giallo con riflessi verdognoli
- Odore: in apertura si avvertono aromi erbacei quali fiori di bosso, foglia di pomodoro e salvia; dopo una prima ossigenazione vengono fuori sentori di ananas, sambuco e salvia
- Sapore: di buona struttura, l'acidità è evidente, ma ben bilanciata dall'alcol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ottimamente con frittatine di asparagi o spinaci, linguine ai frutti di mare e trance di cernia marinata

PARAMETRI ANALITICI

ALCOL: 12.76% vol.

ACIDITA' FISSA: 6,4 g/l Ac. Tartarico

pH: 3.35

ZUCCHERI RIDUTTORI:< 2 g/l

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE : 87 mg/l

ESTRATTO SECCO: 21G/l

PACKAGING

FORMATO: Bottiglia da 750 ml

CONFEZIONE: 6 Bottiglie (peso cartone = 7,2 kg)

EURO PALLET: n° 105 cartoni