

Tenuta Vignavecchia

Il vigneto più antico dell'azienda, vigne vigorose e a sesto largo, mantenute basse, come da tradizione. Qui le operazioni sono ancora manuali, le uve di Catarratto e Sauvignon Blanc raccolte in cassetta e vinificate per conservarne tutte le peculiarità: il colore giallo paglierino intenso, le note fruttate e floreali non invadenti e la buona struttura. Abbinamento consigliato: Cernia al cartoccio.

Vitigni: Sauvignon Blanc (50%) e Catarratto (50%)

Epoca di vendemmia: fine agosto - primi di settembre

Sistema di vinificazione: macerazione con le bucce per 5 giorni

Pressatura soffice

Vinificazione ed affinamento in silos di acciaio inox a temperatura controllata per 12 mesi

Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumi: complessi e persistenti, con note di pesca e gelsomino

Sapore: morbido e persistente, con buona mineralità e sapidità

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

