



ACQUISTATO IL

"Urra" di Mare Sicilia DOC 2023

2023

Sauvignon mediterraneo



Da un vitigno molto internazionale come il Sauvignon blanc 100%, un bianco molto mediterraneo, che tuttavia mantiene il carattere varietale, con accenni tropicali, bocca rotonda e piena. Buono, anzi buonissimo!

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto, argilloso
Esposizione	Sud/Sud-ovest, 80-120m s.l.m
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4200-4500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Sauvignon blanc 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo, ottimo con frutti di mare e pesce alla griglia.
Vinificazione	Criomacerazione a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio. Maturazione di 3 mesi in acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti; al naso presenta intensi aromi di agrumi e di frutta tropicale; in bocca è fresco e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821