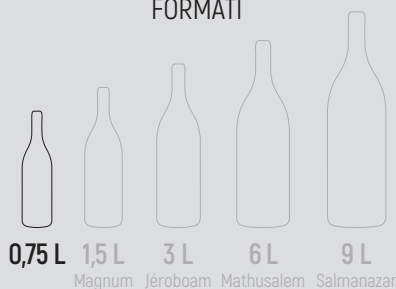




GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C.

FORMATI



PREMI

ANNATA 2025
MUNDUS VINI Spring Tasting 2026 Gold Medal

VITESE SAUVIGNON BLANC

D.O.C. Sicilia
100% Sauvignon Blanc

Il nome della linea Viteze trae origine dall'omonima cantina con sede a Vita, comune in provincia di Trapani. Vivacità, freschezza, armonia. Il Viteze Sauvignon Blanc è l'espressione autentica e identitaria di uno dei vitigni internazionali a bacca bianca più apprezzati e conosciuti al mondo. Suadente, delicato, questo Sauvignon Blanc in purezza è contraddistinto da un corredo aromatico ad intenso impatto olfattivo con sentori di zagara ed erbe aromatiche che gli conferiscono un carattere elegante e gentile. Un vino che ha un'espressione varietale di grande fascino, che si fa apprezzare per la notevole struttura e persistenza.

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita.

ALTITUDINE

500 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Gessoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera con potatura Guyot.

CEPPI/HA

4.000.

RESA UVA Q.LI/HA

100.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Tra la prima e seconda decade di settembre.

DATI ENOLOGICI

CONTENUTO DI SOLFITI: basso contenuto di solfiti, 50% del limite massimo.

VINIFICAZIONE: le uve vengono delicatamente diraspate e lasciate in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite

decantazione. Il mosto viene fermentato a basse temperature e successivamente affinato sui lieviti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi prima della commercializzazione.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2 anni.



COLORE

Giallo verdolino, limpido e brillante. L'intensità del colore è tenue.

bianca e pera, con note di zagara ed erbe aromatiche.

di zagara e salvia, conferendo un grande equilibrio ad ogni sorso.



PROFUMO

Un vino giovane dalla interessante complessità. Si susseguono sentori di frutta come pesca



GUSTO

Al palato è morbido e leggero. Si presenta secco con un'acidità appena accennata che si sposa perfettamente ai sentori



ABBINAMENTI

Ideale per primi e secondi piatti a base di pesce, nonché verdure, minestre e ortaggi scottati.