



Sauvignon Blanc “Costa dell’Ape” I.G.T.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Light bodied, Organic
Wijnhuis	Adamo
Regio	Sicilië
Subregio	Alcamo
Druif	Sauvignon Blanc
Grondsoort	Calciumcarbonaat
Jaartal	2022
Pairings	Aperitief, Gemarineerde tandbaars, Linguine met zeevruchten, Omeletten met asperges, Omeletten met spinazie, Vis, Zomerwijn
Inhoud	0.75L
Alcohol	12.5%



De rijpe druiven worden zorgvuldig met de hand geogst en vervolgens volledig geperst met een zachte persing. De fermentatie vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 16-18 graden in roestvrijstalen tanks. Na de fermentatie rijpt de wijn nog enige tijd in de tank om te verfijnen op de fijne droesem voordat hij wordt gebotteld. Deze Sauvignon Blanc heeft een gele kleur met groenachtige reflecties. Bij het proeven onthult de wijn kruidachtige aroma's zoals buxusbloemen, tomatenbladeren en salie; na een eerste beluchting komen hints van ananas, vlierbes en salie naar voren. De wijn heeft een stevige structuur waarin haar frisheid duidelijk naar voren komt en goed in balans is met het alcoholgehalte. Serveertemperatuur: 10-12° C