



CANTINE  
**DE MARE**



## ITALIAN BLANC

*Sauvignon 100%*

Gradazione alcolica 11,5/12<sup>^</sup>

Provenienza uve: Tenuta Sant'Anastasia 250 mt livello del mare

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Anno di impianto: 2008

Densità per ettaro: 5000 piante

Resa per ettaro: 50 ql

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Agosto

Raccolta delle uve: rigorosamente a mano.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura molto soffice, ad acino quasi intero. Pressatura molto soffice.

Fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In acciaio termocondizionato per quattro mesi; tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: Colore verde giallognolo, profumi floreali con sentori di limone fresco, in cui si esaltano mineralità e persistenza. Di buona sapidità.