



ACQUISTATO IL

"Alastro" Menfi DOC 2024

2024

Sapido e cremoso



La Vigna

Terreno

terreno di tessitura media, da mediamente profondo a profondo con uno scheletro abbondante costituito da ciottoli, mediamente calcareo con frazioni di terreni scuri e vegetali.

Esposizione Allevamento

spalliera con sistema di potatura Guyot

Densità imp

3800/5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Sicilia

114

grechanico 80% sauvignon blanc 20%

Gradazione

12.5% vol

Temp. Servizio

13 gredi

Quando Berl

entre 4 anni

111

le uve sono state raccolte a mano, in
pigiadiraspate e il mosto refrigerato rimasta
limpida è stata travasata e ha fermentato
in inox da 103/235 hl, dopo circa 10 giorni, i
settimanali ed è stato infine imbottigliato.

Sensazioni

Il colore giallo molto chiaro con nuances verdi è espressione di vitalità e longevità. Versione particolarmente aromaticata, al naso note di erbe di montagne, fiori gialli, miele di sulla, pere Williams; substrato aromatico di agrumi leggere note di zafferano e pietra focaia. In bocca è fresco e vibrante, ma cremoso e setoso con note di pesca bianca.

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