



# SANTAGOSTINO BIANCO LA RIVELAZIONE MISTICA DEL PIACERE



## Linea PREMIUM

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. Sicilia  
**VITIGNI:** Chardonnay e Catarratto  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani – Tenuta Baglio Sorìa  
**TIPO DI TERRENO:** Calcareo argilloso  
**ESPOSIZIONE:** Sud - Ovest (da 230 a 250 metri s.l.m.)  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura a cordone speronato/Guyot  
**PIANTE PER ETTARO:** 5.000/6.000  
**RESA PER ETTARO:** 5.800/6.000 kg  
**VENDEMMIA:** Raccolta manuale. Chardonnay II decade di agosto - Catarratto II decade di settembre  
**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 14°-16°C  
**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 20 giorni  
**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata  
**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Svolta  
**AFFINAMENTO:** 6 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera  
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 mesi  
**GRADO ALCOLICO:** 12.90 % vol. | **PH:** 3.26 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 5.50 g/lt (val.medio)  
**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 1991  
**PRODUZIONE ANNATA:** 110.000 bottiglie  
**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C  
**CALICE CONSIGLIATO:** Da bianchi strutturati e dalla bocca un po' chiusa

**CARATTERISTICHE:** un vino prodotto dal felice accostamento di due vitigni simbolo di territorialità vincenti e dinamiche, che hanno il privilegio di eccellere. È l'interpretazione di un'interiorità che non vuole rimanere celata e che si esprime attraverso la grandezza di un bianco impareggiabile.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



**COLORE**  
 Dorato intenso e vivace.



**OLFATTO**  
 Piacevoli sentori di frutta fresca che ricordano la pesca, il melone e l'ananas colpiscono la componente olfattiva e lasciano ampio spazio a essenze di fiori di campo bianchi, nocciola e vaniglia in una danza di raffinata delicatezza alla quale partecipa la gradita fragranza di mandorla.



**PALATO**  
 Regala alla bocca calibrata persistenza e piacevolissima acidità, aprendosi con una composizione di aristocratica grazia. La ricchezza dei suoi frutti coinvolge il palato e allietta i sensi, concedendo grande spessore gustativo ad ogni singola goccia.