



TENUTE MOKARTA
Produttori dal 1916

VINO BIANCO

SAUVIGNON

BLANC

D.O.C. Sicilia - Biologico

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi acciaio inox dove affina “sur-life”, con “batonnages” mensili per 3 mesi circa.

Soft-pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel, vessels matured “sur-life”, (on lees) with monthly “batonnages” for 3 months.

DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Colore giallo paglierino dai riflessi verdi, profumo molto intenso, complesso e parietale, dalle spiccate note di ribes nero, uva spina, fiori di sambuco, salvia, foglie di pomodoro, pesca bianca, melissa, amalgamati a frutti tropicali. Al palato presenta un attacco classico e di impatto, vivacemente acido. La bocca è avvolta da sensazioni di papaya, melograno con lievi accenni di asparago e retrogusto tropicale.

Straw yellow color with green reflection, very intense, complex and parietal aroma, with marked notes of black currant, gooseberry, elderflower, sage, tomato leaves, white peach, lemon balm, mixed with tropical fruits. On the palate it has a classic and impactful attack, lively acid. The mouth is enveloped by sensation of papaya, pomegranate with slight hints of asparagus and a tropical aftertaste.

COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

La temperatura ideale di servizio è di 10°-12°C. Versare in calici di media ampiezza per gustarlo al meglio. *Ideal serving temperature is 10°-12°C. Pour into medium sized glasses to enjoy its full potential.*

PRODUTTORE

PRODUCER

Tenute Mokarta - Salemi (TP)

www.tenutemokarta.com

Vitigno/grapes: 100% Sauvignon Blanc

Grado alcolico/alcohol content: 12,5 % Vol.

Colore/color: Bianco/White

Formato/size: 75 cl – 150 cl (magnum)

