



TENUTA
CHIUSE DEL SIGNORE
LINGUAGLOSSA
(SICILY)

RASULE ALTE BIANCO 2013

Classificazione: Vino bianco

Zona di produzione: Etna Nord

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

*Varietà: 70% SAUVIGNON BLANC
30% NERELLO MASCALESE
(vinificato in bianco)*

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Colore: Giallo paglierino

*Profumo: Intenso di frutta tropicale
con spiccate note agrumate.*

*Sapore: Fresco, sapido, con
piacevole retrogusto fruttato.*

*Abbinamento ai cibi: Vino di pronta
beva da abbinare ad antipasti e
portate di pesce e crostacei*

Temperatura di servizio: 14°/16° C.

PRODUZIONE:

*1) Raccolta a mano delle uve al
giusto punto di maturazione nella
seconda decade di Settembre.
Maturazione in acciaio 2 mesi*

*2) Macerazione a freddo delle uve e
pressatura soffice.*

*Leggerissima pressatura diretta del
nerello mascalese con bassissima
resa di mosto in bianco. Successivo
assemblaggio e fermentazione a
bassa temperatura.*

*3) Affinamento sui lieviti in serbatoi
inox fino alla primavera.*

Imbottigliamento Marzo 2014



Tenuta Chiuse del Signore
Strada Provinciale Linguaglossa-Zafferana Km 2-95015, Linguaglossa (Sicily)
Tel. +39 0942 611340- Fax +39 0942 611355
email: chiusedelsignore@gaishotels.com