



Abbazia Santa Anastasia

SINESTESIA Classici Bio



Classificazione <i>Classification</i>	IGP TERRE SICILIANE BIANCO <i>IGP TERRE SICILIANE WHITE</i>
Certificazione <i>Certification</i>	Biologica <i>Organic</i>
Enologo <i>Winemaker</i>	Gianfranco Cordero
Vitigni <i>Grape type</i>	100% Sauvignon Blanc da uve biodinamiche <i>100% Sauvignon Blanc from biodynamic grapes</i>
Ubicazione vigneti	Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia, collina del Frassino 450 m. s.l.m.
Vineyards location	<i>Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia, ash hill of 450 m. a.s.l.</i>
Sistema di allevamento <i>Farming system</i>	Spalliera a cordone speronato <i>Espalier spurred cordon</i>
N. ceppi per ettaro Resa per ettaro	4.000 6.000 kg
N. plants per hectare Yeald per hectare	4.000 6.000 kg
Vendemmia <i>Harvest</i>	Raccolta manuale: inizio agosto <i>Manual harvest: beginning of August</i>
Tecnica di produzione	Macerazione in bianco di 24 ore a freddo controllato sulle bucce, in serbatoi di cemento, fermentazione per 16 giorni con lieviti indigeni a temperatura controllata di 13/15°C in acciaio
Production technique	<i>Maceration in white for 24-hour cold checked temperature on the skins, in concrete tanks, fermentation by indigenous yeasts for 16 days at a controlled temperature of 13/15 °C in steel</i>
Maturazione	In serbatoi di acciaio per 6 mesi, di cui 4 passati sul feccino fine dei lieviti, poi in bottiglia.
Ageing	<i>In steel tanks for 6 months, including 4 on the lees until the end of the process, then in bottle.</i>
Note di degustazione	Sinestesia si presenta brillante, di colore giallo paglierino chiaro con leggere sfumature tendenti al verde. Al naso floreale e fruttato intenso, con chiare note che ricordano gli aromi primari del vitigno, ben amalgamati a sentori di agrumi e sfumature minerali. Il gusto è pieno e persistente, ottimamente equilibrato e con buona mineralità ed acidità ben bilanciati dalla bassa alcolicità del vino. Temperatura di servizio 9° C.
Tasting notes	<i>Synesthesia is brilliant, pale straw yellow with slight greenish shades. On the nose floral and fruity, with clear notes of the primary grape aromas, well blended with hints of citrus and mineral nuances. The taste is full and persistent, well balanced, good minerality and acidity, well balanced by the low alcohol wine. Service temperature of 9 °C.</i>
Alc.% Vol.	13°