



ILLUMINATI Vini

Azienda Agricola
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it
www.illuminativini.it



Classificazione

I.G.P. Indicazione Geografica Protetta Colli Aprutini Bianco.

Provenienza

I vigneti sono nel comune di Controguerra a duecentosessanta metri sul livello del mare.

Composizione del sottosuolo

Terreno abbastanza sciolto con una parte di argilla importante che prevale sulla sabbia e limo.

Uvaggio

Vioigner, Semillon e Sauvignon.

Caratteristiche degli impianti

I vigneti sono allevati a filare (Controspalliera) con circa 4.600 ceppi per ettaro. L'esposizione è in parte a nord-est ed in parte a sud-ovest.

Epoca di raccolta e vinificazione

Le uve per il San Biagio 18 vengono vendemmiate, dopo un'attenta e scrupolosa cernita, nella seconda decade di agosto partendo dal viogner, il semillon ed infine si raccoglie il sauvignon. Le uve vengono diraspate, pigiate in modo molto soffice, ed il mosto ottenuto viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox termocondizionati dove è possibile controllare la temperatura di fermentazione tra i 15 ed i 17 gradi centigradi.

Caratteri organolettici

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo: fruttato ricorda il pompelmo rosa, pesca bianca, ananas, frutto della passione, albicocca, agrumi, con intense ed eleganti note floreali quali salvia, ginestra, fiori di acacia, foglie di pomodoro, pepe verde e bosso.

Gusto: secco, fresco, al palato si rileva pieno e sapido con un ritorno aromatico delle note agrumate.

Gastronomia

Si accompagna con piatti a base di pesce, insalata di mare, antipasti, risotti alle erbe, pesci in genere.

Dati analitici

Alcol 13,00% vol

Acidità totale 6,20 g/l

