



CASTELLO di CANTONE

# Ungulus Bianco 2020

TICINO DOC SAUVIGNON BLANC RISERVA



## Il vino:

L'Ungulus è un omaggio al territorio che ci circonda, così pieno animali magnifici che lo rendono unico nel suo genere. La nostra idea era quella di un vino super che omaggiasse tutto questo. la scelta enologica predominante è quella di non snaturare il Sauvignon Blanc e quindi vinificarlo in purezza affinandolo in Vasche in cemento da 800 litri

## Vinificazione:

A perfetta maturazione le uve vengono vendemmiate selezionate e pigiate a freddo per poi iniziare la vinificazione in vasche di cemento.

Dopo la fermentazione alcolica e malolattica l'Ungulus Bianco affina nelle medesime vasche in cemento da 800 litri per ulteriori 2 anni.

## Note di Degustazione:

L'ungulus Bianco 2020 ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si rivela immediatamente complesso con le sue note vegetali e balsamiche dove spiccano sentori di zafferano e miele.

In bocca il vino si presenta ampio e vellutato, con una consistenza robusta che lo rende intrigante, il finale è persistente e sapido.

## DATI TECNICI

### Uve:

Sauvignon Blanc 100%

### Zona di Produzione:

Riva San vitale (Ticino)

### Esposizione:

Sud-Est

### Altitudine:

352 s.l.m

### Composizione del Suolo:

Sciolto ricco di scheletro con un'ottima presenza di sostanza organica e calcare.

### Sistema di Allevamento:

Guyot

### Densità:

6500 Ceppi/Ha

### Resa:

40 Q.li/Ha

### Età media delle viti:

30 anni

### Epoca di Vendemmia:

Ultima settimana di settembre.

### Vinificazione:

In vasche di cemento per un mese

### Fermentazione Malolattica:

Svolta in vasche di cemento

### Affinamento:

In vasche di cemento da 800 litri per 24 mesi

### Alcol Svolto:

14% vol.

### Acidità totale:

5.78 gr/lit

### pH:

3.16

CASTELLO DI CANTONE

Via Municipio 6 | 6825 Capolago - Svizzera | +41916404434 | www.castellodicantone.ch | info@castellodicantone.ch