

## Bianco SM - contrada Santa Margherita



### INFO

**Annata:** 2021

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Italia

**Regione:** Sicilia

**Vitigno:** Grillo

**Suolo:** Marne calcareo-sabbiose di colore biancastro alternate a sabbie e calcareniti bianco-giallastre.

**Estensione del vigneto:** 2 ha ca - C/da Santa Margherita

**Tipo d'impianto:** Alberello

**Densità ceppi per ha:** 6.000

**Età media del vigneto:** 5 anni

**Produzione media per ha:** 30 hl

**Vinificazione e affinamento:** Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce per 48 ore e fermentazione spontanea in tini di cemento e botti di rovere austriaco. Svinatura, termine della fermentazione e affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi.

**Solforosa totale:** 35 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 8.400

### PRODUTTORE



#### ARIANNA OCCHIPINTI

Arianna Occhipinti

### PERCHÉ

Il Bianco SM di Arianna Occhipinti è un vino bianco di grande carattere ed eleganza. Fresco e denso, gioca tra i delicati profumi di agrumi, spezie e fiori contrapponendo al calore mediterraneo una spiccata sapidità marina. Un vino che traccia con dovizia il ritratto del territorio dei Monti Iblei.

### QUANDO

Il Bianco SM nasce dalla voglia di Arianna di dare vita a un vino bianco capace di racchiudere in un solo sorso il calcare e il paesaggio dei Monti Iblei. Da bere durante una cena con amici tra una caponata siciliana e delle sarde a beccafico per un effetto madeleine istantaneo.

