



## Sofè

*Tradizione è la nostra parola d'ordine. Da quando la nostra famiglia si dedica alla viticoltura abbiamo cercato di rinnovare le tradizioni nel pieno rispetto dei valori antichi e conservare tutto ciò che, di prezioso, ci arriva dal passato rivisitandolo in chiave moderna.*

*Ai valori di rispetto (Timè), orgoglio (Eycos), saggezza (Sofè) e famiglia (Zoe) abbiamo dedicato, utilizzando gli originali termini greci, la nostra linea di alta gamma: il vino di eccellenza diventa mezzo di comunicazione alla riscoperta di sentimenti alti da condividere.*

<i>Classificazione</i>	DOC Salaparuta
<i>Varietà</i>	100% Nero d'Avola
<i>Grado alcolico</i>	14% vol. (il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,50% vol.)
<i>Zona di produzione</i>	Salaparuta, 400m slm esposizione sud-est
<i>Terreno</i>	Terreni superficiali di medio impasto a prevalente componente argillosa. Buon contenuto in sostanza organica.
<i>Allevamento e potatura</i>	Controspalliera- Guyot
<i>Resa per ettaro</i>	90 q.li per ettaro
<i>Vinificazione</i>	Raccolto a maturazione fenolica, viene lasciato macerare per 15-18 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura, affina in botti di rovere francese.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Nato dalla sapienza ed esperienza dei nostri vignaioli più attenti, Sofè è il risultato di una attenta selezione di uve e combina deliziosi sentori di ciliegia e note erbacee e speziate.
<i>Abbinamenti</i>	Perfetto nell'abbinamento a primi piatti a base di carne: busiate fresche con crema di zucca gialla e salsiccia pepata. Pensato per allietare le fredde giornate invernali, questo vino vi regalerà avvolgenti note di saggezza.
<i>IMBALLO</i>	
<i>Capacità bt</i>	750ml
<i>Peso bt vuota</i>	750g
<i>Bt x cassa</i>	6
<i>Peso lordo cassa</i>	9 kg
<i>Dimensioni pallet</i>	80x120 cm (eur)
<i>Casse per pallet</i>	100 ( 20 ctx fila)
<i>Cod. ean</i>	8032754901021