SIGALAS
SANTORINI

Una cantina immersa tra i vigneti dell'antica pianura di Oia, che oggi, come in passato, segue il principio guida del suo fondatore: "l'evoluzione dinamica della tradizione".



Sigalas Santorini

Assyrtiko

Questo vino è prodotto con uve provenienti da viti di oltre 50 anni, impiantate in diverse zone dell'isola di Santorini.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione vengono utilizzati esclusivamente grappoli interi, sottoposti a una pressatura delicata e prolungata.
Dopo l'assemblaggio, il vino affina per 4 mesi sulle fecce fini in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con periodici bâtonnage.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Grecia Egeo Meridionale Santorini

Denominazione d'origine PDO Santorini

Vitigno Assyrtiko

Affinamento 4 mesi in acciaio inox