

# 72 FILARA CATARRATTO

## VITIGNO

Lucido clone del catarratto

## TIPOLOGIA

Bacca bianca

## TERRENO

Parcella singola. Misto, con parti argillose

## VIGNETI

Allevati a contropalliera

## VENDEMMIA

I decade di Settembre

## VINIFICAZIONE

Pressatura molto soffice delle uve  
e lenta fermentazione a 15°C per circa 14 giorni

## MATURAZIONE

In vasche di cemento

## AFFINAMENTO

Per sei mesi in bottiglia



## DEGUSTAZIONE

### COLORE

Giallo paglierino carico

### PROFUMO

Intensamente fruttato con note di pesca gialla, albicocche e leggeri sentori di erbe aromatiche

### SAPORE

Complesso ed elegante, lunga persistenza



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna bene piatti di pesce grigliato, vari tipi di pasta e verdure grigliate



## GRADO ALCOLICO

13 % vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C



## PREMI

2016

Decanter - World Wine Awards - Commended