

SICILIEN CATARRATTO

VITIGNO

Catarratto

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Misto, con prevalenza di argilla

VIGNETI

Allevati a controspalliera

VENDEMMIA

Inizi di agosto

VINIFICAZIONE

La pressatura delle uve è molto soffice e la lenta fermentazione a 16°C dura circa 15 giorni.

MATURAZIONE

Il vino matura in tini di acciaio a temperatura controllata per favorire l'illimpidimento naturale

AFFINAMENTO

Per tre mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo paglierino tenue con sfumature verdoline.

PROFUMO

Fruttato di pesca bianca e floreali di ginestra

SAPORE

Sapido e fresco con leggeri aromi aromatici, nel complesso è leggero, fresco e fragranteo



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e insalate saporite



GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C