



UVE

Catarratto 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente con rese che si aggirano intorno agli 80 quintali per ettaro.

I vigneti sono situati ad Alcamo, ad un'altitudine di 350-450 metri sul livello del mare.

Uve perfettamente sane dal giusto equilibrio acido-zuccherino, poco zolfo in vigna e molta attenzione in cantina: questi gli ingredienti per il vino che viene seguito in ogni fase produttiva.

Ad una prima pigiatura soffice segue la fermentazione in botti di legno di acacia da 50 hl per 24 ore.

Quindi la macerazione e una seconda pressatura soffice dell'uva e del mosto.

La fermentazione in vasche d'acciaio, dura circa 14 giorni ad una temperatura controllata tra 16-20°C.

Segue la fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino naturale racchiude un naso incisivo di croccanti aromi di mela.

La mela verde è anche il sentore principale al gusto, insieme al lime e un finale di torta al limone

ABBINAMENTO

Pasta asciutta della tradizione siciliana

INVECCHIAMENTO

Due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18°C

FABRIZIO VELLA



CATARRATTO

TERRE SICILIANE IGP BIO

ALCOHOL

11%

BOTTIGLIA

ø 81mm | h. 308mm | 550 g

PALLET

80x120x165cm | 1110 kg |
95 Boxes (100x120cm Pallet) | 5
Layers of 19 Cases

TAPPO

Sughero

CARTONE

240x310x161 | 6x75cl | kg. 7,4

EAN CODE

-