

PORTA DEL VENTO 2016

CATARRATTO

Varietà ·	Catarratto bianco
Fermentazione ·	In vasche di cemento
Affinamento ·	Sei mesi in vasche di cemento
Acidità totale ·	5,6
Grado alcolico ·	12% · Ph 3,2
Zuccheri residui ·	2,4 g/l
Solforosa totale ·	40 mg/l

Catarratto bianco, coltivazione biodinamica, su terreno sabbioso a seicento metri di altitudine. Resa per ettaro quaranta quintali, età delle piante cinquanta anni. Raccolta manuale in piccole cassette a settembre, un vino di grande corpo, equilibrato, fresco dal gusto pulito, con buona persistenza al palato e buona capacità di invecchiamento.

