

SAHARAY 2015

CATARRATTO

Varietà ·	Catarratto bianco
Fermentazione ·	In vasche di cemento a contatto con le bucce per 30 giorni
Affinamento ·	Dodici mesi in botti di rovere di Slavonia
Acidità totale ·	5,6
Grado alcolico ·	13% · Ph 3,2
Zuccheri residui ·	2,9 g/l
Solforosa totale ·	30 mg/l

Catarratto bianco fermentato sulle bucce 30 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata, spremitura soffice in torchio idraulico. L'affinamento avviene in botti di rovere da 25 hl per dodici mesi. Straordinariamente complesso nei profumi, tannico, di grande temperamento, un vino che ci piace definire “fatto a mano”, dalla scelta dei migliori grappoli, sino all’imbottigliamento.

