

LUNA CALANTE

CATARRATTO

Varietà ·	Catarratto bianco
Fermentazione ·	In vasche di cemento a contatto con le bucce per 30 giorni.
Affinamento ·	Dieci mesi in vasche inox
Acidità totale ·	5,6
Grado alcolico ·	13% · Ph 3,2
Zuccheri residui ·	2,9 g/l
Solforosa totale ·	20 mg/l

Catarratto bianco comune fermentato a contatto con le bucce per 30 giorni, vinificazione tradizionale in vasche di cemento aperte alla temperatura ambiente di circa 24 gradi, frequenti follature a mano nell'arco delle 24 ore. Grande complessità olfattiva, ottenuta attraverso la maggiore ossidazione possibile prima della svinatura, colore ambrato luminoso, gusto caldo elegante e avvolgente. Soffice spremitura in torchio idraulico. Affinamento di dieci mesi in vasche inox.

