

LUNA CALANTE 2016

CATARRATTO

Varietà ·	Catarratto bianco 100%
Allevamento ·	Alberello
Fermentazione ·	In vasche di cemento a contatto con le bucce per 30 giorni.
Affinamento ·	Inox
Acidità totale ·	5,6
Grado alcolico ·	13% · Ph 3,2
Zuccheri residui ·	1,8 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.



LUNA CALANTE 2016

CATARRATTO

Grape variety ·	White Cataratto 100%
Breeding ·	Gobelet
Fermentation ·	In cement tanks on their skins for 30 days
Ageing ·	Stainless steel tanks
Total acidity ·	5,6
Alcohol ·	13% · Ph 3,2
Residual sugar ·	1,8 g/l
Total sulphites ·	20 mg/l

White Cataratto grapes fermented in skin contact for 30 days, traditional vinification in open cement tanks at 24 degrees, frequent fulling by hand during the days. Great olfactory complexity, obtained through the wide oxidation in the fermentation period. Amber color bright, warm, elegant and enveloping taste. Aged twelve month in stainless steel tanks.

