

# SAHARAY 2016

## CATARRATTO

<b>Varietà</b> ·	Catarratto bianco 100%
<b>Allevamento</b> ·	Alberello
<b>Fermentazione</b> ·	In vasche di cemento a contatto con le bucce per 30 giorni
<b>Affinamento</b> ·	Dodici mesi in botti di rovere di Slavonia
<b>Acidità totale</b> ·	5,6
<b>Grado alcolico</b> ·	13% · Ph 3,2
<b>Zuccheri residui</b> ·	2,2 g/l
<b>Solforosa totale</b> ·	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.



# SAHARAY 2016

CATARRATTO

---

<b>Grape variety</b> ·	White Cataratto 100%
<b>Breeding</b> ·	Gobelet
<b>Fermentation</b> ·	In cement tanks on their skins for 30 days
<b>Ageing</b> ·	Twelve months in Slavonian oak
<b>Total acidity</b> ·	5,6
<b>Alcohol</b> ·	13% · Ph 3,2
<b>Residual sugar</b> ·	2,2 g/l
<b>Total sulphites</b> ·	30 mg/l

Our estate - grown catarratto grapes are fermented on their skins for 30 days in open vats without addition of sulphites and selected yeasts. The cap is punched down by hand three times a day before the must undergoes a soft pressing in a manual press. The wine is aged in 25 hl barrels for two years. An tannin-rich wine with a strong character and an extraordinary multi-layered nose.

