

IGP TERRE SICILIANE

DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Catarratto 100%
- Altitudine · 600 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Sabbioso, presenza di roccia arenaria
- Allevamento · Alberello
- Ceppi/ha · 3000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 50 q.li
- Epoca vendemmia · 11° decade di Settembre
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

- Vinificazione · Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata con macerazione sulle bucce in vasche di cemento.
- Affinamento · 12 mesi in botti di rovere non tostate.
- Affinamento in bottiglia · 4-6 mesi

DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/lit) · 5,6 g/l
- Ph · 3,20
- Alcol · 13% vol.
- Estratto secco tot. (gr/lit) · 28 g/l
- Solforosa totale · +/- 20 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE** · Colore giallo dorato brillante.
- OLFATTIVE** · Intenso, con note minerali e leggermente speziate.
- GUSTATIVE** · Struttura piena e decisa. Finezza ed eleganza sono racchiuse nel bicchiere.
- ABBINAMENTI** · Antipasti di pesce crudo, risotti con verdure, frittiture di pesce e formaggi tipici.
- TEMP. DI SERVIZIO** · 10-12°C

