

BIANCO - ROSSO - ROSATO

## DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Catarratto/Perricone 100%
- Altitudine · 550 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Sabbiosi, presenza di roccia arenaria
- Allevamento · Controspalliera
- Ceppi/ha · 4000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 80 q.li
- Epoca vendemmia · Fine Agosto
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

## DATI ENOLOGICI

- Vinificazione della base · Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8°C in cella, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
  - Affinamento dalla base · In cemento sulle fecce nobili per 3 mesi.
  - Riferment. in bottiglia · aggiunta di mosto al vino base.
- Non degorgiato con presenza di lieviti.

## DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/lit) · 6,5 g/l
- Ph · 3
- Alcol · 12% vol.
- Estratto secco tot. (gr/lit) · 24 g/l
- Solforosa totale · +/- 20 mg/l

## PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE** · Colori brillanti con riflessi verdi o violacei.
- OLFATTIVE** · Intenso, con sensazioni fruttate e floreali.
- GUSTATIVE** · Fresco, gradevole, grande vivacità.
- ABBINAMENTI** · Eccellente come aperitivo, ideale per accompagnare risotti a base di pesce, carni bianche, antipasti tipici siciliani.
- TEMP. DI SERVIZIO** · 10-12°C

