

CATARRATTO

D.O.C. Sicilia



Il catarratto rappresenta uno dei vitigni autoctoni più antichi del panorama vitivinicolo siciliano. Diffuso in tutta la Sicilia occidentale, oggi questo vitigno rappresenta una delle varietà a bacca bianca di spicco dell'isola.

Suadente ed accattivante nei profumi, quasi "croccante" di frutto in bocca, di grande bevibilità, è un vino della tradizione per eccellenza, preziosa testimonianza del Catarratto, un'uva allevata nell'Isola dalla notte dei tempi.

Note di degustazione:

Vitigno: 100% Catarratto Lucido

Tipologia: Bianco - D.O.C. Sicilia

Colore: Giallo paglierino luminoso

Olfatto: Emergono sfumature gentili e fragranti di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi, che compongono un bouquet raffinato ed invitante.

Palato: Freschezza, volume, ed eleganza sono le caratteristiche salienti di questo vino ampio e piacevolmente complesso, dalle non comuni doti di vivacità e persistenza.

Abbinamenti: Ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace

Calice: Medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 13% vol.



Caratteristiche tecniche

Tipologia del terreno: Collinare, franco sabbioso

Altitudine: 420 metri s.l.m.

Anno di impianto: 2005

Zona di produzione: Contrada Bagnitelle, Contessa Entellina (PA)

Piante per ettaro: 3.500

Resa per ettaro: 80 Quintali

Sistema di allevamento: Spalliera allevata a Guyot

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura: Le uve, diraspate e raffreddate, vengono pigiate sofficemente in assenza di ossigeno

Fermentazione: 15 giorni, in vasca d'acciaio, a bassa temperatura (14-15°C)

Affinamento: In vasca d'acciaio, 6 mesi sulle fecce fini a 10-12°C

Affinamento in bottiglia: 2 mesi a temperatura controllata (18°C)

Logistica



Scatola:

6 bottiglie di 750ml

Dimensioni scatola:

31 x 25 x h17cm



Pallet:

11 Scatole per livello
7 Livelli per pallet
77 Scatole per pallet
462 Botiglie per Pallet

Dimensioni Pallet:

80 x 120 x h130cm