



# Catarratto

## TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP Terre Siciliane  
Bianco IGP Terre Siciliane

## TERRENO/SOIL TYPE

Argilloso  
Clay

## ALTIMETRIA/ALTITUDE

300/400 metri sul mare  
300/400 mt above sea level

## RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

70/80 quintali  
70/80 quintals

## ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Pesce e crostacei  
Perfect with fish and shellfish

## DEGUSTAZIONE/TASTING

### COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con sfumature  
verdoline  
Straw yellow with green shades

### PROFUMO/BOUQUET

Note di pesca bianca, fiori di  
acacia  
White peach and Acacia flowers  
notes

### SAPORE/TASTE

Fresco, sapido e mandorla dolce  
Fresh, sapid, sweet almond

## VITIGNO/GRAPE

Catarratto  
Catarratto

## ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA


Alcamo - Calatafimi Segesta  
Alcamo - Calatafimi Segesta

## SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera  
System of espalier

## VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Fermentato in vasche in acciaio a temperatura controllata 16 °C  
Fermented in still vats at controlled temperature 16 °C

 12% vol.  
12% by volume

 16 °C



Bottiglie x Cartone: 6  
Cartoni x Fila: 25  
File Pallet: 4  
Cartoni Pallet: 100