



Catarratto

TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP Terre Siciliane
Bianco IGP Terre Siciliane

TERRENO/SOIL TYPE

Argilloso
Clay

ALTIMETRIA/ALTITUDE

400/500 metri sul mare
400/500 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 scarico con fili verdolini
Straw yellow

PROFUMO/BOUQUET

Frutta tropicale con un tocco di erbe aromatiche e spezie dolci
Tropical fruit with a touch of fine herbs and sweet spices

SAPORE/TASTE

Fresco, sapido ed esotico
Fresh, mineral with exotic hints

VITIGNO/GRAPE

Catarratto
Catarratto

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA


Salemi
Salemi

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

 12,5% vol.
12,5% by volume

 10-12 °C

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