



C A T A R R A T T O

Dal colore giallo paglierino scarico, trasmette sentori di frutta bianca e mandorla dolce. Ricco al palato, con piacevole mineralità che conduce ai luoghi di produzione.

Pale straw yellow color, conveys hints of white fruit and sweet almond. Rich in palate, with pleasant minerality that leads to the places of production.

TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP Terre Siciliane
White IGP Terre Siciliane

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto, argilloso
Medium texture, clay

ALTIMETRIA/ALTITUDE

150/200 metri sul livello del mare
150/200 mt above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

80/90 quintali
80/90 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Aperitivi, sauté di cozze
Aperitifs, sauté of mussels

DEGUSTAZIONE/TAISTING

COLORE/COLOUR

Giallo paglierino scarico
Pale straw yellow

PROFUMO/BOUQUET

Frutta bianca, mandorla dolce
White fruit, sweet almond

SAPORE/TASTE

Piacevolmente acidulo, fresco
Pleasantly acidic, fresh

VITIGNO/GRAPE

Catarratto
Catarratto

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA


Mazzara / Castelvetrano
Mazzara / Castelvetrano

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Contro spalliera
System of counter espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Pressatura soffice, decantazione, fermentazione a temperatura controllata 16 °C
Soft pressing, decanting, fermentation controlled temperature 16 °C

 13% vol.
13% by volume

 16 °C

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