



A L C A M O B I A N C O

Fragrante e delicato, di qualità fine, un autentico bianco siciliano caratterizzato da aromi tipici di questa varietà. Al gusto, conferma la propria struttura ed equilibrio con una buona intensità e un finale persistente. Complessivamente, questo vino dal colore giallo paglierino è di buon corpo e di buona armonia che esalta le caratteristiche del terroir dove nasce.

Fragrant and delicate, an authentic Sicilian white of great quality with all the distinctive aromas of this variety. On the palate, this Catarratto displays structure and balance, good intensity and a persistent finish. Overall, this is a straw-yellow coloured wine endowed with good body and harmony with all the character of its native terroir.

TIPO/WINE TYPE

Bianco DOP
Bianco DOP

TERRENO/SOIL TYPE

Medio impasto
Medium mixture

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/TAISTING

COLORE/COLOUR

Giallo paglierino con sfumature verdoline
Straw yellow with green shades

PROFUMO/BOUQUET

Pesca bianca, mandorla e cedro
White peach, almond and citrus

SAPORE/TASTE

Armonioso e sapido
Harmonious and savoury

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

 13% vol.
13% by volume

 10-12 °C

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