



C A T A R R A T T O

Dal colore giallo scarico e sfumature verdoline, esprime al naso profumi di pesca bianca e fiori di acacia. In bocca è fresco, sapido e con una notevole corrispondenza gusto-olfattiva.

With a pale yellow color and greenish hues, it expresses the scents of white peach and heather flowers acacia. In the mouth it is fresh, sapid and with a remarkable taste-olfactory correspondence.

TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP Terre Siciliane
White 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

Pesci e crostacei
Fish and shellfishes

DEGUSTAZIONE/TAISTING

COLORE/COLOUR

Giallo scarico con sfumature verdoline
Pale yellow with greenish hues

PROFUMO/BOUQUET

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

SAPORE/TASTE

Fresco, sapido, 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

In vasche d'acciaio a temperatura controllata 16 °C
Steel tanks at controlled temperature 16 °C

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

 16 °C

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