



Ciello

CATARRATTO

TERRE SICILIANE IGP

UVE

Catarratto 100%

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve Catarratto sono coltivate a Pattipiccolo-Alcamo. Il sistema di allevamento è la controspalliera, con potatura a gyouit a 6-8 gemme. L'uva viene raccolta alle prime luci dell'alba per avere una temperatura più fresca. Viene quindi pigiata intera in una pressa soffice, il mosto fermenta in vasche d'acciaio, e dopo 24 ore di macerazione avviene una seconda pressatura soffice.

La fermentazione dura circa 14 giorni ad una temperatura controllata tra i 16 e i 20 C, segue la fermentazione malolattica.

Completa l'affinamento in acciaio inox per 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Questo vino ha un profumo intenso di frutta in cui spiccano gli agrumi, fiori di zagara e sentori di frutti tropicali. Al palato si distingue per spiccata mineralità, acidità ben bilanciata.

ABBINAMENTO SUGGERITO

Zuppa di ceci, pasta asciutta siciliana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°/12°C

ALCOHOL

12%

BOTTIGLIA

ø 75mm | h. 289mm | 345 g

PALLET

80x120x165cm | 1110 kg |
125 Boxes (100x120cm Pallet) |
5 Layers of 25 Cases

TAPPO

Tappo a vite

CARTONE

234x300x155 | 6x75cl | kg. 7,4