



6PUNTO4 | CATARRATTO

Al **palato** conquista per il suo bouquet di frutta estiva, sapidità con fresca eleganza.

Ottimo come aperitivo per la sua fragrante freschezza, si **abbina** a frutti di mare e pesce crudo.

Da bersi in **calici** di media grandezza alla temperatura di 9°C



Zona di produzione:

Sicilia Sud Occidentale

Vitigno:

Catarratto 100%

Clima:

Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte

Forma di allevamento:

a spalliera

Tipo di potatura:

Gouyot, sesto 4000 ceppi/ha

Vendemmia:

raccolta manuale di fine Settembre

Vinificazione:

Uva intera in pressa, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione:

in serbatoi in acciaio per 4/6 mesi

Affinamento:

In bottiglia per 3 mesi e temperatura costante di 15°C

Invecchiamento:

Vino di pronta beva

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.