

CATARRATTO *Bio*



Prodotto: Catarratto - DOC Sicilia
Metodo di coltivazione: Agricoltura biologica
Luogo di produzione: Contrada Chirchiaro - Vita (TP)

Vitigno: 100% Catarratto

Formato bottiglia: 750 ml

Pezzi per cartone: 6 bottiglie

Tipologia del terreno: collinare, sabbiosa/argillosa

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Anno di impianto: 1996

Sistema di allevamento: spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro: 3.200

Resa per ettaro: 100 quintali

Epoca di vendemmia: nella seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli.

Vinificazione: affinamento di 6 mesi in vasca d'acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino; naso con intense e fresche note di agrumi, fiori bianchi ed erbe selvatiche; in bocca equilibrato, lungo e di buona freschezza.