



Catarratto

Fresco e aromatico il Catarratto, coltivato nell'areale di Trapani, in virtù di una ventilazione costante proveniente dal mare Mediterraneo, rivela una piacevole spalla acida che ne esalta l'eleganza olfattiva. Si mostra nel calice di colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati. Incide nel palato con sentori leggeri di fiori di pesco e glicine, riservando, nel finale, note delicate di semi di anice. Ideale per un aperitivo sul calare della sera si abbina felicemente con crudité di mare, tempura di gamberetti e pesci di scoglio



Classificazione: IGT Terre Siciliane

Vitigno: 100% Catarratto

Zona di produzione: agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande

Tipo di terreno: Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione: Nord (300 mt. s.l.m.)

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura Guyot

Piante per ettaro: n° 4.200

Resa per ettaro: 8.000 kg

Vendemmia: raccolta manuale. III decade settembre

Temperatura di fermentazione: 16°-18°

Periodo di fermentazione: 10 gg.

Vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 1 mese sulle fecce

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Grado alcolico: 12,5% vol.

PH: 3,18 (val. medio)

Acidità totale: 5,46 g/l (val. medio)

I° vendemmia prodotta: 2004

Produzione annata: 150.000 bottiglie

Formati: bottiglia da 75 cl.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Calice consigliato: da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel. 071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com