

VITIGNO - Catarratto 100%

VENDEMMIA - Prima e seconda decade di settembre

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Spalliera con potatura Guyot

DENSITÀ IMPIANTO - 4000 piante/Ha

RESA -100 q.li per Ha

ALTIMETRIA - 400 - 600 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Uve raccolte rigorosamente a mano, pressatura soffice fino a 0,5 bar e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16°C per tre settimane. Affinamento in silos di acciaio inox fino al tiraggio della base che avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti.

COLORE - Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO - Note floreali di sambuco, gelsomino e agrumi con sentori di macedonia

SAPORE - Equilibrato e sapido vivace e con una briosità elegante e persistente che esalta gli aromi percepiti al naso.

GRADAZIONE ALCOLICA - 11% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Si abbina con pietanze leggere e delicate, come antipasti di pesce crudo, frittura di pesce e di verdure. Ottimo per accompagnare tutto il pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8-10°C

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

