

VITese CATARRATTO



BERLINER WEIN TROPHY
MEDAGLIA D'ORO

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 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Pressatura soffice e chiarificazione statica del mosto a 12° C per 24 ore. La fermentazione avviene a 16° C. con lieviti selezionati. Affinamento in silos di acciaio inox per 5 mesi circa

COLORE - Giallo paglierino

PROFUMO - Note fruttate di pesca bianca, floreale con note di zagara, gelsomino e agrumi

SAPORE - Sapido, leggero, buona acidità. Equilibrato, minerale e fresco

GRADAZIONE ALCOLICA - 12,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Si abbina con pietanze leggere e delicate, come antipasti e primi piatti a base di pesce, ma anche con piatti a base di carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 8°-10°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - 1-2 anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

