



DE GREGORIO



CATARRATTO IGT TERRE SICILIANE

NOME VINO

Catarratto 2016 - I.G.T. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Sirignano, Monreale, Sicilia Occidentale

VITIGNI

Catarratto 100%

ALTITUDINE TERRENO

220 m. s.l.m.

MORFOLOGIA TERRENO

Area collinare a lieve declivio

COMPOSIZIONE TERRENO

Medio impasto argilloso

ALLEVAMENTO

Controspalliera Guyot

DENSITÀ

4000 piante per ettaro

VENDEMMIA

Manuale nel mese di Settembre

VINIFICAZIONE

raccolta manuale delle uve con accurata selezione dei grappoli, dopo una breve criomacerazione segue la pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e successiva fermentazione con lieviti selezionati alla temperatura di 16 gradi, segue l'affinamento per alcuni mesi sulle fecce di fermentazione.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

BOTTIGLIA

750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ABBINAMENTO

Carni bianche, pesce, crostacei e formaggi a pasta fresca e delicata.

ORGANISMO DI CONTROLLO

SIDEL CAB IT BIO 012 - Codice produttore: 1480

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli.

OLFATTO

Profumo intenso e persistente, fresco, franco, delicato, con note che ricordano il pompelmo, il frutto della passione e la pesca bianca.

GUSTO

Sapido, fresco e minerale, fortemente varietale con finale equilibrato e rinfrescante.