



LUNA SICANA

CATARRATTO

Zona viticola:

Vitigno:

Sistema di allevamento:

Potatura:

Tipo del terreno:

Epoca della vendemmia:

Tipo di vendemmia:

Resa uva per ettaro:

Vinificazione:

Affinamento:

Tipologia di prodotto:

Gradazione alcolica:

Annate prodotte:

IGP TERRE SICILIANE

Sicilia sud-occidentale, comune di Casteltermini

Agrigento, sulla riva destra del fiume Platani

Catarratto

Spalliera

Cordoni rinnovabili

Fondovalle fertile sabbioso , argilloso e limoso

Fine agosto

Raccolta rigorosamente a mano in cassette

80-90 q.li

In bianco, con diraspo-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (13-14°)

6 mesi in acciaio sui lieviti

Vino bianco fermo

12% vol.

2012 - 2013

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore:

Profumo:

Gusto:

Abbinamento:

Bottiglia:

Giallo paglierino intenso con riflessi verdi

Note di fiori d'arancio, agrumi e frutta a polpa

bianca, sentori di erbe

Pieno, con ottima acidità, sapido e fresco a

buona persistenza

Eccellente con pesce.

750 ml