

# CATARRATTO 12 FILARI

## BIANCO DOC MONREALE

**ZONA DI PRODUZIONE:** Contrada Macellarotto nell'agro di Camporeale

**SUOLO:** collinare, franco-sabbioso con buona presenza di scheletro

**ALTITUDINE:** 500 metri s.l.m.

**ANNO D'IMPIANTO:** 1992

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** controspalliera allevata a Guyot

**VITICOLTURA:** vigneto condotto secondo i principi dell'agricoltura biologica con dirado dei grappoli in pre-invaiaitura

**PIANTE PER ETTARO:** 3.500

**RESA:** 40 quintali/ettaro

**VENDEMMIA:** raccolta manuale nelle prime ore del mattino e conferimento in cantina con piccole cassette da 8 kg

**FERMENTAZIONE:** le uve intere vengono pressate sofficemente dopo poche ore dalla raccolta, dopo 24 ore di decantazione la fermentazione viene effettuata a 15 °C

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini a 10°C con bâtonnage settimanali, 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini

**OLFATTO:** complesse note minerali con chiare sfumature floreali quali zagara, camomilla, fieno, erbe aromatiche

**PALATO:** estremamente equilibrato caratterizzato da una grande freschezza sostenuta da buona struttura e un finale piacevolmente sapido.