

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-invaiaura

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.