

CATARRATTO PDV 2020

DOC MONREALE

IT

DATI AGRONOMICI

Zona ubicazione vigneti	• Camporeale
Tecnica Agronomica	• Biodinamica - Biologica
Vitigni utilizzati	• Catarratto 100%
Altitudine	• 600 m.s.l.m.
Esposizione Viti	• Nord-Sud
Tipo di suolo	• Sabbiosi con presenza di roccia arenaria
Allevamento	• Controspalliera
Ceppi/ha	• 4000 piante/ha
Resa uva q.li/ha	• 50 q.li
Epoca vendemmia	• 11° decade di Settembre
Modalità di raccolta	• Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

Vinificazione	• Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
Affinamento	• In cemento sulle fecce nobili per 4 mesi.
Affinamento in bottiglia	• 4 mesi

DATI ANALITICI

Acidità totale (gr/l)	• 6 g/l
Ph	• 3,05
Alcol	• 13% vol.
Estratto secco tot. (gr/l)	• 28 g/l
Solforosa totale	• +/- 40 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

VISIVE	• Colore giallopaglierino con riflessi verdognoli.
OLFATTIVE	• Intenso, ricco e complesso.
GUSTATIVE	• Quadro acido importante, struttura ed eleganza lo rendono unico e fortemente territoriale.
ABBINAMENTI	• Piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi a pasta fresca.
TEMP. DI SERVIZIO	• 12° C

