

12

filari

S I C I L I A

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CASE ALTE

CATARRATTO

Vino Biologico

12 filari



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-invaiaatura.**

Piante per ettaro: **3.500**

Resa: **80 q.li/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 sofficientemente dopo poche ore dalla raccolta, dopo 24 ore di decantazione la fermentazione viene effettuata con lieviti selezionati a 15 °C.**

Affinamento: **in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini a 10°C con battonage 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 ed un finale piacevolmente sapido.**



www.casealte.it