



PRINCIPE DI CORLEONE  
ECCELLENZA DA BERE

## SOPHIA CATARRATTO BIO

**Denominazione:** IGP (Indicazione Geografica Protetta) Terre Siciliane.

Fruttato, verticale e molto profumato. Un Catarratto biologico in purezza dal profilo vivace e cristallino che rispecchia a pieno le caratteristiche varietali di uno dei vitigni più antichi della Sicilia.

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice, svolta a temperatura controllata. Il Sophia Bianco di Principe di Corleone è un vino versatile, caratterizzato da un bouquet aromatico di agrumi, impreziosito da incantevoli note di fiori primaverili.

### ANALISI ENO-SENSORIALE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** Ampio, con sentori di fiori bianchi che ricordano i fiori di pesco, gli agrumi e la mandorla fresca.

**Gusto:** In bocca è fresco e persistente, con un finale pieno ed armonico.

### COME DEGUSTARLO

**Abbinamenti:** Si accompagna ad ogni tipo di pietanza a base di pesce, sublime con i crostacei. Bene anche in abbinamento con i formaggi a pasta tenera e i secondi di carne bianca.

**Calice consigliato:** Tulipano

**Temperatura di servizio:** 8/10°C.

### SUL MERCATO

**Origine del nome:** Dal greco Σοφία "Intelligenza".

**Canale distributivo:** Ho.re.ca.

**Produzione annua:** 5.000 bottiglie.

**Formati:** 75 cl.

**Confezioni:** Cartoni da sei bottiglie.

### DATI AGRONOMICI

**Vitigno utilizzato:** 100% Catarratto.

**Zona ubicazione vigneti:** Contrada Ciccotta, Corleone (PA).

**Altitudine:** 850 m. s.l.m.

**Tipo di suolo:** limo-argilloso.

**Orientamento ed esposizione delle viti:** Nord-est e Sud-ovest.

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato.

**Resa uva:** 85 q.li/ha

**Epoca vendemmiale:** Fine settembre/inizi ottobre.

**Tipologia di raccolta:** Manuale, in cassette.

### DATI ENOLOGICI

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Vinificazione in bianco:** Diraspatura, macerazione a freddo e pressatura soffice degli acini. La vinificazione avviene in riduzione e a temperatura controllata (16/18°C) per 12 giorni circa.

**Affinamento:** Affina in bottiglia per tre mesi circa.

