

## Tenute Sirignano Catarratto 2021

**Denominazione :** Terre Siciliane I.G.T

**Vitigni:** CATARRATTO , bianco biologico

**Zona di Produzione:** Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

**Terreno:** misto argilloso sabbioso

**Esposizione:** Nord, Nord-Ovest

**Altimetria:** 220 metri s.l.m., in collina

**Densità d' impianto:** 3.600 piante per ettaro

**Età media del vigneto:** 15 anni

**Forma di allevamento:** contropalliera, guyot semplice

**Resa:** 90 q.li per ettaro

**Vendemmia:** nella seconda decade di settembre

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Il mosto chiaro viene avviato nelle vasche in acciaio per la fermentazione ad una temperatura controllata di 16° C per circa 10 – 12 giorni. Maturazione per 4 mesi in cemento e affinamento finale in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; presenta note fruttate di pesca bianca su di un sottofondo floreale, con note di zagara, gelsomino e ricordi di prati in fiore, con sfumature delicatamente agrumate. Bella struttura ed una freschezza bilanciata da un retrogusto leggero di mandorla amara, tipico della varietà.

**Abbinamenti:** Vino molto versatile, si abbina splendidamente con pesce e frutti di mare, carni bianche, verdure grigliate, formaggi morbidi e di media stagionatura; servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 10° C

### **Sales & Marketing:**

Via I. La Lumia 19/c, 90139 - Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 330.373188

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it