



TRENTA-SALMI

Vigne di Pietraperola

CATARRATTO



Produttore: Fazio Casa Vinicola in Erice

Vitigno: Catarratto al 100%

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane

Anno di produzione: vendemmia 2016

Zona di produzione: Sicilia occidentale Buseto Palizzolo (Tp)

Terreno: calcareo argilloso

Altimetria: 350 metri s.l.m.

Vitigno: alberello greco di età superiore ai 60 anni, caratterizzato da un'alta densità di ceppi per ettaro (5.000) e con bassa produzione per pianta (1,5 Kg).

Clima: inverni temperati con primavere ed estati fresche e asciutte, elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Vendemmia: manuale in piccole casse da 14 kg, maturazione ottimale che coincide con la seconda decade di Settembre

Vinificazione: pressatura soffice con presse a membrana, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di rovere a media tostatura.

Maturazione: otto mesi in acciaio e cemento a contatto con i lieviti.

Affinamento: dopo l'imbottigliamento, sei mesi di permanenza in cantina a temperatura controllata a bottiglia coricata.

Sensazioni organolettiche:

colore intenso, giallo paglierino splendente con riflessi verdognoli.

Profumo: inebriante, ricco di sensazioni di agrumi, frutta a polpa bianca e tratti di frutta tropicale, impreziosito da sentori di vaniglia e frutta secca dovuti alla fermentazione in legno.

Sapore: deciso, con spiccata personalità, buona struttura, armonico elegante e particolarmente sapido e persistente.

Grado alcolico: 13% in vol.

Produzione media anno: 10.000 bottiglie da 750 ml.

Temperatura di servizio: 13 -14° C.

Abbinamenti gastronomici: eccelle con tonno e pesce spada affumicati, pesci e crostacei, carne bianche e formaggi a media stagionatura.

Modo di conservazione: bottiglia coricata in ambiente fresco (13°-15° C.) al riparo dalla luce.

Durata: oltre 6 anni se conservato in cantine idonee

TRENTA-SALMI

Vigne di Pietrasanta

CATARRATTO



Producer: Fazio Casa Vinicola in Erice winery estate
Grape variety: 100% Catarratto
Classification: I.G.T. Terre Siciliane
Year of production: 2016 harvest
Area of production: Western Sicily, Buseto Palizzolo (Trapani)
Soil: calcareous clay
Altitude: 350 meters above sea level

Hersteller: Fazio Casa Vinicola in Erice
Rebsorte: 100% Catarratto
Klassifikation: Typische Geographische Angabe Terre Siciliane
Produktionsjahr: Lese 2016
Anbaugebiet: Westliches Sizilien Buseto Palizzolo (Tp)
Boden: kalkhaltiger Ton
Höhenlage: 350 Meter ü.d.M.

Vines: bush training with high density of vines (5000 plants) per hectare; over 60-year-old vineyard; low yield of 1.5 kilograms per plant.

Climate: temperate winters and cool and dry springs and summers, optimum temperature ranges between day and night.

Harvest: hand-harvest in small 14 kilogram cases, optimum maturation that coincides with the second decade of September.

Vinification: soft pressure with a membrane press, static decanting of must and slow fermentation in medium toasted oak barriques.

Maturation: eight months on the lees in stainless steel and concrete vats.

Ageing: after bottling, six months on its side in a temperature controlled cellar.

Organoleptic characteristics

Colour: brilliant, intense straw yellow with lime green reflections.

Perfume: inebriating, rich citrus sensations, white peach and tropical fruit, hints of vanilla and dry fruit from fermentation in wooden casks.

Taste: decisive, with a marked personality, good structure, harmonious and elegant, particularly flavoured and persistent.

Alcohol: 13% volume

Average annual production: 10,000 bottles 750 ml

Serving temperature: 13-14°C/55-57°F

Suggested glass type: large bowl with a long stem

Pairing: excels with smoked tuna and swordfish, fish and shellfish, white meats and slightly aged cheeses.

Storage: on its side in a cool (13-15°C/55-59°F) place away from light

Shelf life: six years or more in suitable cellars

Weinberg: Buscherziehung als Alberello greco mit einer hohen Anbaudichte von 5000 über 60 Jahre alten Stöcken pro Hektar und mit geringer Produktion von 1,5 kg pro Pflanze

Klima: milde Winter, frische und trockene Frühlinge und Sommer, optimale Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht

Weinlese: von Hand in kleine Kisten zu 14 kg.

Bei optimaler Reife, die in die 2. Septemberwoche fällt.

Weinbereitung: Sanfte Kelterung mit Membranpressen, statisches Dekantieren der Moste und langsame Gärung in mittelstark gerösteten Eichen-Barriques.

Veredelung: Nach der Abfüllung sechs Monate Verbleib im Keller bei kontrollierter Temperatur mit liegender Flasche.

Organoleptische Eigenschaften: intensive, glänzende strohgelb Farbe mit grünlichen Schimmern.

Geruch: berauschend, reich an Noten von Zitrusfrüchten, Früchten mit weißem Fruchtfleisch und tropischen Früchten, bereichert von Vanillenoten und Trockenfrüchten durch den Ausbau im Holz.

Geschmack: entschieden, von ausgeprägter Persönlichkeit, gute Struktur, harmonisch elegant und besonders würzig und anhaltend.

Alkoholgehalt: 13% vol. **Serviertemperatur:** 13 - 15°C.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 10.000 Flaschen zu 750 ml.

Empfohlenes Glas: großer Kelch mit langem Stiel.

Verwendung in der Küche: hervorragend zu geräuchertem Thun- und Schwertfisch, Fischgerichten und edlen Krustentieren, weißem Fleisch und mittelreifem Käse.

Lagerung: liegende Flasche in kühlem Raum (13-15°C), vor Licht geschützt.

Dauer: über 6 Jahre bei Lagerung in geeigneten Kellern