



MONT'ELIMO CATARRATTO



Fragrante, delicato, varietale. Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una discreta aromaticità i suoi punti di forza. La vendemmia avviene durante la prima decade di settembre con raccolta manuale per preservare l'integrità degli acini, la macerazione e la pressatura soffice, sono rigorosamente condotte a freddo (4°C). Il Catarratto della nuova linea Mont'elimo di Casa Vinicola Fazio trae origine dal vitigno autoctono a bacca bianca che meglio identifica la storia della Sicilia. Un vino fresco e quanto mai rappresentativo di un'Isola dalle mille sfaccettature.

Denominazione: DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo verdolino



PROFUMO: Note di biancospino e pera ma anche pesca bianca e agrumi



GUSTO: Al palato è sapido e persistente. Freschezza e fragranza accompagnano un bouquet fruttato e floreale

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Ideale in abbinamento alle carni bianche, verdure grigliate ma anche primi di pesce. Da provare con i formaggi di capra

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Horeca

PRODUZIONE ANNUA: 12.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONI: Confezioni da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto

UBICAZIONE VIGNETI: Sicilia occidentale.

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Franco - argilloso

ESPOSIZIONE DELLE VITI: Sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4500

RESA UVA Q.LI/HA: 70 ql/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Raccolta manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/Lt

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi