



# BRUCHICELLO



## Catarratto 2019

Salaparuta DOC

100% Catarratto

Il catarratto è uno fra i più antichi vitigni autoctoni siciliani. Lo coltiviamo sulle colline di Salaparuta a 200 metri sul livello del mare. Caratterizzato da un terreno a medio impasto, grazie alle basse rese, alla selezione delle migliori uve, raccolte nella seconda decade di settembre, si ottiene un vino di grande personalità e carattere.

**TIPO DI VINO:** Bianco

**ALTIMETRIA:** 200 metri s.l.m

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 6700

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Medio impasto argilloso

**SISTEMA DI ALLEGAMENTO:** Controspalliera, Guyot semplice.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 3500 piante per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 84 q.li; 2,4 Kg per pianta.

**VENDEMMIA:** Meccanica

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 15°C

**PERIODO DI MATURAZIONE:** 4 mesi in vasca e 2 in bottiglia

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** Marzo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 3 anni

**EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO:** Da subito

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9°C

**CONSERVAZIONE:** Bottiglia coricata in ambiente fresco (15°C)

**NOTE SENSORIALI:** Di colore giallo paglierino brillante. Il bouquet è delicato con fragranti note floreali, di pompelmo e cedro. Al palato vivace freschezza accompagnata da raffinate note di frutta

**PRIMA ANNATA**

2017

**COMUNE DI  
PRODUZIONE**

SALAPARUTA (TP)

**CERTIFICAZIONI**

BIOLOGICO



**RICONOSCIMENTI**

2021

La Guida Oro di Veronelli: 89 punti