



BRUCHICELLO



Catarratto 2021

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

