BRUCHICELLO

Catarratto

IGP Terre Siliane

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: 7000

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 VENDEMIA: Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 15°C

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: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso bouquet intenso di zagara e gelsomino e al palato vivace freschezza accompagnata da note di frutta fresca.

PRIMA ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO

2023

COMUNE DI PRODUZIONE

SALAPARUTA (TP)

CERTIFICAZIONI

BIOLOGICO