BRUCHICELLO

Catarratto 2025
Salaparuta DOC

Il catarratto è uno fra i più antichi vitigni autoctoni siciliani. Il Catarratto Bruchicello coltivato sulle colline di Salaparuta a 200 metri sul livello del mare è caratterizzato da un terreno a medio impasto argillo e, grazie alle basse rese e alla selezione delle migliori uve, si ottiene un vino di grande personalità e carattere.

TIPO DI VINO: Bianco

ALTIMETRIA: 200 metri s.l.m

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3000

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

Azienda agricola Palermo Giovanni | Via Napoli,11 91020 Salaparuta (TP) Italia
Tel: 092475312 | www.bruchicello.com | bruchicello@yahoo.it | Instagram e Facebook: @bruchicello