



CÆLES CATARRATTO IL SAPORE AUTENTICO DELLA NATURA

Linea ORGANIC 

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia
VITIGNO: Catarratto
ZONA DI PRODUZIONE: Agro Trapanese - Tenuta di Borgo Guarini
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest (350 metri s.l.m)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura mista
PIANTE PER ETTARO: 4.500
RESA PER ETTARO: 6.800 kg
VENDEMMIA: I decade di Settembre, raccolta manuale
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 18°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 giorni
VINIFICAZIONE: Tradizionale in bianco in vasche d'acciaio
FERMENTAZIONE MALLOLATTICA: Non svolta
AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi
GRADO ALCOLICO: 12.5 % vol. | **PH:** 3.30 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.00 g/lt (val. medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2013
PRODUZIONE ANNATA: 20.000
FORMATI: Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C
CALICE CONSIGLIATO: Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

CARATTERISTICHE: espressione del vitigno internazionale per eccellenza che ha trovato nel terroir siciliano il suo habitat ideale: da un connubio di eccellenze, un vino di grande personalità e di indiscutibile fascino.



FIRRIATO



NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Giallo brillante con riflessi verdolini.



OLFATTO

Potente e fresco, esaltano netti richiami floreali di ginestra che si amalgamano delectosamente con le note fruttate di pesca bianca, pera matura.



PALATO

È la natura in bocca, dove si evincono sfumature erbacee e una struttura ben articolata. Di grande personalità, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione biologica è capace di generare.