



AV01

Catarratto Orange
IGP Terre Siciliane / Patti Piccolo - Alcamo

AV01

CATARRATTO / IGP TERRE SICILIANE // PATTI PICCOLO-ALCAMO

Catarratto in purezza, migliore espressione del vigneto di Alcamo.
Vino di matrice naturale privo di solfiti aggiunti

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **catarratto**

Esposizione - **sud**

Altimetria s.l.m - **tra 350 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso**

Anno d'impianto - **1994**

Densità di impianto ceppi/ettaro - **4.200**

Forma di allevamento - **controspalliera**

Potatura - **guyot a 6 gemme**

Resa Kg/pianta - **1,88**

Epoca di vendemmia - **settembre**

Condizione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura (prima uva intera) **soffice 1 atm**

Vasche di fermentazione - **botte di legno di acacia di 50 hl per 3 gg**

Macerazione in pressa di seconde uve e mosto **24 ore**

Pressatura **soffice 0,8 atm**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **16 - 20**

Durata della fermentazione in giorni **14**

Fermentazione malolattica **si**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **2 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico %

Zuccheri residui **gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino carico, luminoso, torbido**

Odore - **Agrumi, pompelmo, mela, frutta a polpa bianca.**

Netto il sentore di sambuco. Piacevoli note tipiche della macchia mediterranea

Sapore - **La tecnica di produzione ha arricchito questo vino di tannini che partecipano alla sua verticalità e al nervo che si percepisce alla sua degustazione. Acido, fresco, fragrante, elegante**

Ottimo compagno di minestre e zuppe, di legumi, e verdure fresche.
Ideale per accompagnare piatti di pesce, crostacei e carni bianche,
formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio non inferiore a **14 °C**