

Le Riserve



**BELEDA**

Catarratto Bio  
Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo

# BELEDA

CATARRATTO / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO-ALCAMO

Catarratto in purezza, fiore all'occhiello del vigneto di Alcamo. Un prodotto di grande eleganza. A naso spiccano nuance che evocano la mandorla, i fiori di campo, il glicine, le erbe medicinali. In bocca è teso e di carattere, di succosa e rara mineralità innervata in un frutto opulento e raffinato.

## ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **catarratto**

Esposizione - **sud**

Altimetria s.l.m - **tra 200 e 300 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso, medio impasto**

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 - **metà settembre**

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

## VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C **15-16**

Duata della fermentazione in giorni **10 - 12**

Fermentazione malolattica **no**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **2 mese**

## CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13,50%**

Zuccheri residui **2,34gr/l**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**

Odore - **profumo di agrumi, pompelmo, bergamotto, di pera, di frutta a polpa bianca**

Sapore - **fresco, fragrante, elegante. Di elevata acidità, mineralità persistente e asciutto**

A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare del territorio. È un compagno perfetto per antipasti, crostacei, secondi piatti di pesce e nelle versioni più strutturate si può abbinare anche a carni bianche delicate.

Temperatura di servizio **12 °C**

**RALLO** 1860