

<b>Vitigno:</b>	100% Catarratto IGT Terre Siciliane
<b>Zona di produzione:</b>	Petrosino
<b>Tipo di terreno:</b>	Calcareo tendente sabbioso
<b>Altitudine:</b>	100 metri slm
<b>Allevamento:</b>	Controspalliera a Guyot
<b>Densità impianto:</b>	4.500 per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	90 quintali
<b>Raccolta:</b>	Manuale, prima decade di settembre
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox
<b>Affinamento:</b>	3 mesi in acciaio
<b>Note di degustazione:</b>	Giallo paglierino con spiccate note verdi. In bocca è sapido, fresco ed intenso, con sentori di fiori bianchi e gradevoli note tioliche. Di buona persistenza
<b>Abbinamenti:</b>	Antipasti e piatti a base di pesce e crostacei
<b>Gradazione alcolica:</b>	12%
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 – 10°
<b>Grape:</b>	100% Catarratto IGT Terre Siciliane
<b>Production area:</b>	Petrosino
<b>Soil type:</b>	Calcareous/sandy
<b>Altitude:</b>	100 mts above sea level
<b>Training system:</b>	Double cordon
<b>Plants density:</b>	4.500 per hectare
<b>Yield per hectare:</b>	9 tons
<b>Harvest:</b>	Manual, first decade of September
<b>Vinification:</b>	Destemming, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks
<b>Aging:</b>	3 months in stainless steel tanks
<b>Tasting notes:</b>	Straw yellow with clear green notes. In the mouth it is fresh and intense with hints of Mediterranean fruit and white flowers. It is mineral and persistent
<b>Pairings:</b>	Dishes based on fish starters, fish and crustaceans
<b>Alcohol percentage:</b>	12%
<b>Serving temperature:</b>	8 – 10°

