

# GADÌ - CATARRATTO



**Varietà:** 100% Catarratto

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Località di produzione:** Partinico (PA), Sicilia

**Tenore alcolico:** 13% vol

**Provenienza uve:** Contrada Lavatore

**Tipologia del terreno:** sabbioso

**Esposizione e altitudine:** nord est - 350 m  
slm

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Piante per ettaro:** 4000

**Età media delle viti:** 20 anni

**Resa uva per ha in q.Li:** 90

**Vendemmia:** fine settembre

## VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

**Fermentazione:** acciaio inox

**Temperature di fermentazione:** 18° C

**Durata della fermentazione:** 15 giorni

**Affinamento:** acciaio

**Modalità di stabilizzazione:** filtrazione a  
0,65 micron

**Conservazione:** 2/3 anni

## NOTE ORGANOLETTICHE

Dal colore paglierino con riflessi verdognoli, sprigiona un profumo varietale caratteristico, con un ampio bouquet di frutta gialla croccante, erbe mediterranee, agrumi e spezie dolci. Al palato ha una piacevole freschezza e sapidità, unite ad una buona struttura e persistenza.

Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti salsati e preparazioni di pesce

