

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

