

CORETERNO



Varietà: 100% Catarratto macerato
Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia
Tenore alcolico: 13% vol

Provenienza uve: Contrada Lavatore
Tipologia del terreno: tufo calcareo
Esposizione e altitudine: sud - 350/400 m s.l.m
Sistema di allevamento: Guyot
Piante per ettaro: 4500
Età media delle viti: 15 anni
Resa uva per ha in q.Li: 80
Vendemmia: seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: sulle bucce in vasche di cemento crudo
Temperature di fermentazione: 18° C
Durata della fermentazione: 12 giorni
Affinamento: 80% cemento 20% barrique
Modalità di stabilizzazione: filtrazione a 0,65 micron
Conservazione: 5 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Un complesso bouquet di agrumi canditi e di erbe tipiche del mediterraneo.
Sorso deciso e fresco, dove salinità e tannicità sono in armonia.

