

# 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.

