FIRRIATO

CÆLES CATARRATTO

IL SAPORE AUTENTICO DELLA NATURA

Linea **ORGANIC**

25032025

PRODOTTO VEGANO CERTIFICATO
DNV·GL
SPECIFICA TECNICA
PRODOTTO VEGANO

CLASSIFICAZIONE: Terre Siciliane I.G.T.
VITIGNI: Catarratto
ZONA DI PRODUZIONE: Agro Trapanese - Tenuta di Borgo Guarini
ESPOSIZIONE: Sud – Sud/Ovest (200 metri s.l.m.)
TIPO DI TERRENO: Calcareo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO: 4500
RESA PER ETTARO: 60/70 quintali
PERIODO DI VENDEMMIA: II Decade di Settembre
VENDEMMIA: Raccolta manuale
VINIFICAZIONE: Tradizionale in bianco in vasche d'acciaio
AFFINAMENTO: 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione periodica
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 3 mesi
GRADO ALCOLICO: 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

NOTE DI **DEGUSTAZIONE**

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

OLFATTO

Fresco, con netti richiami floreali di ginestra che si amalgamano alle note fruttate di pesca bianca e pera matura.

PALATO

In bocca si evincono sfumature erbacee e una struttura ben artico- lata. Di grande personalità, per freschezza e fragranza.