



# CÆLES CATARRATTO IL SAPORE AUTENTICO DELLA NATURA

Linea ORGANIC 

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. Sicilia  
**VITIGNO:** Catarratto  
**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro Trapanese - Tenuta di Borgo Guarini  
**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest (350 metri s.l.m)  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura mista  
**PIANTE PER ETTARO:** 4.500  
**RESA PER ETTARO:** 6.800 kg  
**VENDEMMIA:** I decade di Settembre, raccolta manuale  
**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 18°C  
**PERIODO DI FERMENTAZIONE:** 10 giorni  
**VINIFICAZIONE:** Tradizionale in bianco in vasche d'acciaio  
**FERMENTAZIONE MALLOLATTICA:** Non svolta  
**AFFINAMENTO:** 3 mesi sulle fecce nobili o "sur lie" in serbatoi di acciaio inox con agitazione giornaliera  
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 2 mesi  
**GRADO ALCOLICO:** 12.5 % vol. | **PH:** 3.30 (val. medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.00 g/lt (val. medio)  
**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2013  
**PRODUZIONE ANNATA:** 20.000  
**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°C  
**CALICE CONSIGLIATO:** Bicchiere non molto ampio e leggermente panciuto

**CARATTERISTICHE:** espressione di uno dei più celebri vitigni a bacca bianca siciliani, regala un vino di grande personalità e di indiscutibile fascino.



FIRRIATO



## NOTE DI DEGUSTAZIONE



### COLORE

Giallo brillante con riflessi verdolini.



### OLFATTO

Potente e fresco, esaltano netti richiami floreali di ginestra che si amalgamano delectosamente con le note fruttate di pesca bianca, pera matura.



### PALATO

È la natura in bocca, dove si evincono sfumature erbacee e una struttura ben articolata. Di grande personalità, per freschezza e fragranza, avvolge il palato in un unicum che solo la vocazione biologica è capace di generare.