

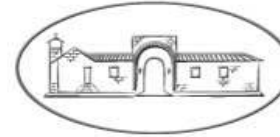


Catarratto

"Vitigno principe del tesoro viticolo siciliano. Il nostro credo enologico dà vita a questo vino, nato per esaltare l'importanza organolettica del Catarratto, prodotto a basso impatto ambientale nelle nostre terre di Montagnola".

Sebastiano Polinas

L'Enologo
Sebastiano Polinas



Feudo di Montagnola



UVAGGIO: Catarratto (100%).

ANNO: 2014.

CLASSIFICAZIONE: Bianco IGP Terre Siciliane Catarratto.

LUOGO DI PRODUZIONE: Contrada Montagnola – Camporeale (PA)

ALTIMETRIA: 350 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: di medio impasto con prevalenza sabbiosa.

RESA PER HA: 90 quintali.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5600 piante per Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera.

POTATURA: Guyot.

AGRONOMO: Cesare Marino.

ENOLOGO: Sebastiano Polinas.

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette, nella seconda metà di Settembre.

VINIFICAZIONE:

Catarratto: Pressatura soffice delle uve precedentemente raffreddate, successiva fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in tanks di acciaio sulle fecce nobili.

Affinamento in bottiglia: Un mese.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: Intenso e persistente caratterizzato da sentori fruttati e freschi agrumi, pesca e pompelmo.

SAPORE: Vino fresco dall'ottima persistenza al palato grazie alla sua ricchezza in estratto, buona anche la sua complessità retrofattiva.

ABBINAMENTI: Accompagna sia aperitivi che primi e secondi piatti di mare, carni bianche e formaggi semi stagionati. Servire a 13 °C.

GRAPE TYPES: Catarratto (100%).

VINTAGE: 2014.

CLASSIFICATION: Protected Geographical Indication Sicily.

PLACE OF PRODUCTION: Contrada Montagnola - Camporeale (PA).

ALTITUDE: 350 meters above sea level.

SOIL: Medium mixture with a predominance of sandy.

PRODUCTION: 9000 kg of grapes per hectare.

PLANTING DENSITY: 5600 plants per hectare.

CULTIVATION: Espaller.

PRUNING SYSTEM: Guyot.

AGRONOMIST: Cesare Marino.

ENOLOGIST: Sebastiano Polinas.

GRAPES HARVEST: Handpiked in wooden crates in the second half of September.

WINEMAKING: Destemming and soft pressing after the grapes are cooled, alcoholic fermentation at controlled temperature.

REFINING: A month in bottle.

ALCOHOL: 13%.

COLOUR: Pale yellow with greenish.

FLAVOUR SENSATIONS: Intense and persistent characterized by fruity and fresh citrus, peach and grapefruit.

TASTE SENSATIONS: Fresh wine by the excellent persistence on the palate thanks to its wealth extracted, good aftertaste complexity.

FOOD MATCHING: Ideal with appetizers, dishes based on fish, white meats and aged cheeses. Serve at 13 °C.

