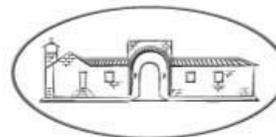




# Catarratto

*"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.

