



BIOSFERA CATARRATTO BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Da uve autoctone coltivate con metodo biologico in perfetta armonia con l'ambiente, un bianco leggero, sapido e fragrante, che con le sue note fresche e naturali, coniuga qualità e rispetto del territorio.



UVE

Catarratto Bio in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato, di tipo calcareo-sabbioso, ha un buon equilibrio tra aria e acqua nel suolo, oltre ad un'elevata riserva idrica.

Altimetria: da 40 a 150m sul livello del mare.

Clima: area situata nell'entroterra siciliano, subisce forti escursioni termiche che vengono però mitigate, nelle temperature massime, dalla forte ventosità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla terza decade di settembre. Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: moderatamente intenso, si caratterizza per le sue note di fiori di zagara e di mela.

Gusto: intenso, moderatamente fresco, con una giusta sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale vino da aperitivo, si abbina perfettamente ai formaggi spalmabili. Servire a 8°-12°C.

GRADO ALCOLICO

12% vol

FORMATO

75 cl