



**Vitigno** Catarratto in purezza  
**Classificazione** Bianco DOC Sicilia

**Colore** Giallo paglierino  
**Profumo** con riflessi verdolini.  
 Spiccante, fruttato e floreale.

**Sapore** Regala estrema eleganza, armonia.  
**Abbinamenti** Piatti a base di pesce, frutti di mare.

**Gradazione** 12-13 % vol.  
**Temperatura** 10°-11° C

**Comune di produzione** Monreale (PA)

**Uve** 100% Catarratto  
**Anno di impianto** 1994 - 2005  
**Altimetria** da 340 a 400 m. sl.m.  
**Terreno** di medio impasto,  
 tendenzialmente argilloso.

**Resa per ettaro** 90 - 100 q.li/ ha  
**Sistema di allevamento** Controspalliera  
**Densità di impianto** 4000 piante per ettaro  
**Sistema di potatura** Guyot

**Periodo di vendemmia** fine Settembre  
**Trasporto** con sistemi in atmosfera controllata  
**Vinificazione** In riduzione dalla raccolta all'imbottigliamento.  
 Separazione del pigiato dalle vinacce,  
 pressatura soffice, illimpidimento per flottazione  
 e fermentazione alla temperatura di 10-12 °C.  
**Maturazione** In acciaio inox a temperatura controllata  
 per 6 mesi ed affinamento di 3 mesi in bottiglia.