



Classificazione Bianco IGT Terre siciliane

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo Fragrante e raffinato con sentori di frutta
 Sapido e fresco di media struttura

Sapore Antipasti, piatti a base di pesce, crostacei,
Abbinamenti minestre e carni. Piacevole come aperitivo

Gradazione 11,5/12,5 % vol.
Temperatura 8°/10° C

Comune di produzione Monreale (PA)

Uve Cataratto comune in prevalenza, in blend
 con insolia, grillo ed altre varietà siciliane.

Anno di impianto 2000- 2008

Altimetria da 330 a 350 m. s.l.m.

Terreno mediamente calcareo con argille miste
 e tessitura moderatamente grossolana

Resa per ettaro 100 - 120 q.li/ ha

Sistema di allevamento Controspalliera

Densità di impianto 3.500 piante per ettaro

Sistema di potatura Guyot

Periodo di vendemmia prima seconda decade di Settembre

Trasporto con sistemi in atmosfera controllata

Vinificazione 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 3 mesi ed affinamento di 3 mesi in bottiglia