

# CATARRATTO

VINO BIOLOGICO



VIBRAZIONI



**Varietà:** Catarratto 100%  
**Classificazione:** DOC Sicilia



**Provenienza uve:** Valle dello Jato (PA)



**Terreni:** medio impasto, tendenzialmente argillosi.

**Altitudine:** da 340 a 400 m.s.l.m.



**Resa:** 2 - 2,5 kg / pianta

**Piante per ettaro:** 4000

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Sistema di potatura:** Guyot



**Vendemmia:** Seconda decade di Settembre.



**Vinificazione:** vinificazione in riduzione. Separazione del pigiato dalle vinacce con rapida refrigerazione ed illimpidimento del mosto. Fermentazione in acciaio inox a bassa temperatura per 8-10 giorni.



**Maturazione:** in acciaio inox per 3 mesi. Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.