



MARINADIVINI
gioia di vivere

Catarratto lucido

Terre Siciliane - IGP - 2018

UVA: Catarratto Lucido **ZONA di PRODUZIONE:** Palermo, Sicilia - Italia
FORMATO: 0,75 L **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdi
GUSTO: secco
PROFUMO: agrumato, sentore di mele
TEMPERATURA CONSIGLIATA: 7 - 8°
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: pesce, verdure grigliate, formaggi

IMPIANTO VIGNETO e VINIFICAZIONE

PROVENIENZA: Contrada Giambascio, San Giuseppe Jato, Palermo, foglio di mappa 9
ALTIMETRIA: 270 s.l.m.
TERRENO: non irriguo, in dolce declivio, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera Guyot a media espansione
ANNO e DENSITA' di IMPIANTO: 2014 - 3000 piante/ettaro
VENDEMMIA: prima-seconda decade di settembre, raccolta a mano
RESA: 50 ettolitri per ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

- 1 l'uva diraspata subisce un trattamento di crio macerazione a temperatura di 8° per 10h
- 2 pressatura soffice sotto azoto
- 3 il mosto ottenuto in assenza di aria viene fatto fermentare in silos di acciaio inox a temperatura di 13° per 20gg
- 4 il vino ottenuto viene stoccato in silos di acciaio inox sempre a temperatura controllata 15°
- 5 fase di affinamento: successive lavorazioni per la stabilità del prodotto, come da protocollo

INVECCHIAMENTO: 2 mesi in acciaio
2 mesi in bottiglia

