

## MONT'ELIMO CATARRATTO



Duftend, delikat, varietal. Ein Weißwein, sortenreiner Catarratto, dessen Stärken seine Schmackhaftigkeit und seine unaufdringliche Aromatizität sind. Gelesen wird in der ersten Septemberdekade von Hand, damit die Beeren unversehrt bleiben. Mazeration und schonendes Pressen werden rigoros kalt (4 °C) durchgeführt. Catarratto der neuen Linie Mont'elimo von Casa Vinicola Fazio wird aus der autochthonen weißen Rebsorte erzeugt, die das beste Abbild der Geschichte Siziliens ist. Ein frischer Wein, der in besonderer Weise repräsentativ für diese Insel der tausend Facetten ist.

**DENOMINATION:** DOC Sicilia

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Grünliches Gelb



**DUFT:** Noten von Weißdorn und Birne, aber auch weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten



**GESCHMACK:** Am Gaumen schmackhaft und anhaltend. Frische und Duft begleiten ein Frucht- und Blütenbouquet

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Ideal zu weißem Fleisch, gegrilltem Gemüse, aber auch zu ersten Gängen auf der Basis von Fisch. Zu probieren auch mit Ziegenkäse.

**EMPFOHLENES GLAS:** Tulpenform

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

### HANDELSINFORMATIONEN

**VERTRIEBSWEG:** Horeca

**JAHRESPRODUKTION:** 12.000 Flaschen

**FORMATE:** 75 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Catarratto

**ANBAUGEBIET:** Westsizilien

**QUOTE:** 350 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Schluffreiche Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Südwest

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 4.500

**PRODUKTION/HA:** 7 to/ha

**LESEZEIT:** Erste Septemberdekade

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol

**SULFITE:** 95 mg/l

**VINIFIKATION IN WEISS:** Schonendes Pressen der Beeren und langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 3 Monate