

MONT'ELIMO CATARRATTO



Duftend, delikater, varietal. Ein Weißwein, sortenreiner Catarratto, dessen Stärken seine Schmeckhaftigkeit und seine unaufdringliche Aromatisierung 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 schmeckhaft 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 t/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