



## CALEBIANCHE - CATARRATTO



Trocken, schmackhaft, ausgewogen. Sortenreiner Catarratto, der seine varietalen Merkmale mit Klasse und Harmonie zum Ausdruck bringt. Die Trauben werden von Hand in kleine Erntekassetten gelesen, um die Beeren unversehrt zu erhalten. Nach dem Entrappen erfolgt die Kaltmazeration des Mostes auf den Schalen für eine vollständige Extraktion der Polyphenole aus den Beeren. Nach dem schonenden Pressen beginnt die langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Calebianche Catarratto, ein Wein an der Spitze der Qualitätspyramide von Fazio, ist geprägt von einem aromatischen Bouquet von Melone und Pfirsich, ergänzt um die sanfte Präsenz von Noten von Frühlingsblumen. Eine Kombination von Faktoren, die aus diesem Wein ein vielseitiges Produkt machen, das schlummernde Erinnerungen und intensive Emotionen weckt.

**DENOMINATION:** DOC Erice

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Strohgelb, klar und strahlend



**DUFT:** Große Noten von weißer Melone und Pfirsich werden ergänzt von Nuancen von Orangen- und Jasminblüten



**GESCHMACK:** Weich und trocken. Ausgestattet mit exzellenter Schmackhaftigkeit, die die Aromen betont. Das Finale ist lang und harmonisch.

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Roher Fisch, Krustentiere, Muscheln, Thunfisch vom Grill, Schwertfisch. Gut auch zu weißem Fleisch und blanchiertem Gemüse.

**EMPFOHLENES GLAS:** Tulpenform

**SERVIERTEMPERATUR:** 9 °C

### HANDELSINFORMATIONEN

**VERTRIEBSWEG:** Ho.re.ca.

**JAHRESPRODUKTION:** 12.000 Flaschen

**FORMATE:** 75 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Catarratto

**ANBAUGEBIET:** Gebiet der DOC Erice

**QUOTE:** 350 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kalkhaltige Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Südwest

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 4.000

**PRODUKTION/HA:** 7,5 to/ha

**LESEZEIT:** Erste Septemberdekade

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol

**SULFITE:** 90 mg/l

**VINIFIKATION IN WEISS:** Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kaltabfüllung in Flaschen.

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 4 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT:** 5 Jahre