

TRENTA SALMI - CATARRATTO



Mitreibend, ausgewogen. Ein großer sizilianischer Weißwein, sortenreiner Catarratto, der mit der Vielfalt seiner Aromen und seiner hochfeinen Eleganz geschmacklich erobert. Die Trauben werden von Hand in Erntekassetten von 14 kg Fassungsvermögen gelesen, um perfekte Unversehrtheit der Beeren und damit die Endqualität des Produktes zu sichern. Die Beeren werden anschließend schonend gepresst, um nur den besten Teil des Saftes, den Vorlaufmost, zu extrahieren. Die anschließende statische Vorklärung und die langsame Gärung in mittel getoasteten Barriques verleihen dem Wein große Struktur und eine edle aromatische Ausstattung. Trenta Salmi, ikonischer Wein von Casa Vinicola Fazio, zeichnet sich durch sanfte fruchtige Noten aus, die ihn zu einem wahren önologischen Kleinod machen.

DENOMINATION: IGT Terre Siciliane

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Intensives Goldgelb



DUFT: Noten von weißfleischiger Frucht und exotischer Frucht mischen sich mit der anmutigen Süße von Vanille und Trockenobst, veredelt vom Duft von Zitronenschale



GESCHMACK: Am Gaumen elegant und kultiviert. Dank majestätischer Schmackhaftigkeit eine Abfolge aromatischer Noten. Das Finale ist umhüllend, anhaltend und harmonisch

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Exzellent zu gegrilltem Blaufisch, Schwertfisch, ersten Gängen mit Krustentieren und Muscheln. Gut auch zu weißem Fleisch, insbesondere zu geschmortem Kaninchen.

EMPFOHLENES GLAS: Große Tulpenform

SERVIERTEMPERATUR: 13 – 14 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 3.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Catarratto

ANBAUGEBIET: Westsizilien, Buseto Palizzolo (TP)

QUOTE: 350 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Nord – Nordost

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 5.000

PRODUKTION/HA: 5 to/ha

LESEZEIT: Zweite Septemberdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 13% vol

SULFITE: 60 mg/L

VINIFIKATION IN WEISS: Schonendes Pressen mit Membranpresse, statische Vorklärung der Moste und langsame Gärung in mittel getoasteten Barriques.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 6 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: Über 6 Jahre bei Lagerung in geeigneten Weinkellern