



## CARTESIANO BIANCO



Un vino bianco aristocratico, di grande piacevolezza e finezza. Il Cartesiano Bianco di Casa Vinicola Fazio esprime in pieno le caratteristiche pedoclimatiche di un contesto straordinario. Suoli, temperature, ventilazione continua, concorrono a definirne la spiccata personalità. Un bianco polposo, ricco ma lineare nei suoi richiami varietali. Le migliori partite di uve di Catarratto, Viognier e Chardonnay, oggetto di epoche di raccolta differenziate sulla stessa varietà, vengono accuratamente selezionate e vinificate separatamente, per poi essere successivamente assemblate. Al naso cattura per i fragranti richiami di gelsomino, zagara di limone, frutta esotica e melone bianco. In cantina pressatura soffice e macerazione delle bucce a temperatura controllata.

**DENOMINAZIONE:** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini



**PROFUMO:** Al naso si percepiscono note floreali di gelsomino e zagara, con sentori di frutti a polpa gialla



**GUSTO:** Sapido e raffinato. Al palato pieno ed avvolgente, sprigiona il suo corredo aromatico con grande raffinatezza

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ideale con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**SERVING TEMPERATURE:** 10 - 12° C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 6.000 bottiglie

**FORMATI:** 75 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 50% Catarratto – 30% Viognier – 20% Chardonnay

**UBICAZIONE VIGNETO:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 350/400 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcereo - argilloso con presenza di Humus

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Nord - Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4000/4500

**RESA UVA Q.LI/HA:** 60 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di agosto per il Viognier (prima raccolta), seconda raccolta a fine agosto.

Terza decade di agosto per la prima selezione delle uve Grillo e, seconda raccolta, prima decade di settembre.

Prima decade di settembre per il Catarratto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 95 mg/L

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Raccolta in cassette dei grappoli selezionati. Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** 5 anni