



CALEBIANCHE - CATARRATTO



Secco, sapido, equilibrato. Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità degli acini. Dopo la diraspatura viene effettuata la macerazione a freddo delle bucce a contatto con il mosto, per una piena estrazione delle sostanze polifenoliche degli acini. Dopo una pressatura soffice il mosto inizia la fermentazione, lenta e termo-controllata. Il Calebianche Catarratto, al vertice della piramide di qualità di Fazio, è caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino, limpido e acceso



PROFUMO: Grandi note di melone bianco e pesca vengono arricchite da sentori floreali di zagara e gelsomino



GUSTO: Morbido e secco, è dotato di una eccellente sapidità che ne esalta gli aromi. Il finale è lungo ed armonico

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Crudi di pesce, crostacei, molluschi, tonno alla piastra, pesce spada. Si sposa bene anche con carni bianche e verdure scottate

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

SERVING TEMPERATURE: 9°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 12.000 bottiglie

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Catarratto

UBICAZIONE VIGNETO: Territorio DOC Erice

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud - Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000

RESA UVA Q.LI/HA: 75 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 90 mg/L

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Imbottigliamento a freddo.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 5 anni