



LUCIDO

CATARRATTO TERRE SICILIANE, IGP

Catarratto Lucido 100%



TERRITORIO Sicilia occidentale, provincia di Trapani.

SUPERFICIE DEL VIGNETO (HA) 2.

ETÀ VIGNETO oltre 15 anni.

TERRENO sabbioso-calcareo di medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO contropalliera Guyot;

CEPPI PER ETTARO 3.500.



GRADO ALCOLICO (% VOL) 12,50.

SO² TOTALE 45 mg/l.

ZUCCHERI RESIDUI 5,4 g/l.

ACIDITÀ TOTALE 5,35 g/l.

PH 3,14.



VENDEMMIA manuale, prima settimana di settembre.

RESA PER ETTARO (Q) 60.

VINIFICAZIONE Dopo il raffreddamento e una rigorosa selezione manuale, i grappoli vengono delicatamente pigiati. Il mosto a bassa temperatura resta a decantare per 48 ore. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata e con un impiego minimo di solfiti.

AFFINAMENTO 7 mesi in vasche d'acciaio, sulle fecce fini.

N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE 33.000.

PRIMA ANNATA 2008.



ABBINAMENTI Da abbinare a piatti della tradizione siciliana, come le sarde a beccafico, o a primi piatti a base di crostacei e molluschi, come la zuppa di cozze.

Servire a 10-12 °C.