



LUNA SICANA

Wine and Flavors of Sicily



CATARILLO

Spumante

Brut Biologico

Siamo una cantina giovane e ci piace distinguerci! Il nostro primo prodotto è stato uno spumante e dato lo splendido successo delle nostre bollicine proseguiamo nel conquistare il palato dei più in maniera frizzante, sempre con vitigni autoctoni e dalle caratteristiche inconfondibili!

ZONA VITICOLA. Sicilia sud occidentale, Casteltermini Agrigento, sulla riva del fiume Platani.

VITIGNO. 50% Catarratto - 50% Grillo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO. Spalliera.

POTATURA. Cordonii rinnovabili.

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO. 10 anni.

TIPO DI TERRENO. Fondovalle fertile sabbioso, argilloso e limoso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA. Metà di agosto, momento di ottimale rapporto zuccheri/acidità.

TIPO DI VENDEMMIA. Raccolta rigorosamente a mano e in cassette nelle prime ore di luce del mattino per sfruttare le basse temperature.

RESA UVA PER ETTARO. 90 quintali.

VINIFICAZIONE. Bianco, con pressatura soffice di grappoli interi, decantazione statica fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C).

PRESA DI SPUMA. In autoclave di acciaio con metodo Charmat a 14 °C.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO. Spumante Brut.

GRADAZIONE ALCOLICA. 12%.

BOTTIGLIA. 750 ml.

www.lunasicana.it

Casteltermini | Agrigento | ITALIA