



# LUNA SICANA

Wine and Flavors of Sicily



## CATARRATTO

### Sicilia D.O.C.

*Biologico*

*Da un giovane vigneto nasce il nostro Catarratto, antica varietà autoctona, che si distingue per una straordinaria freschezza e sapidità, un profumo intenso ed una spiccata acidità. Le eleganti note di fiore d'arancio e frutta fresca a polpa bianca, unite a sentori di erbe aromatiche, fanno di questo vino bianco un'ottima proposta per accompagnare piatti di pesce.*

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

**VITIGNO.** Catarratto.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO.** Spalliera.

**POTATURA.** Cordon rinnovabili.

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO.** 10 anni.

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

**EPOCA DELLA VENDEMMIA.** Fine Agosto.

**TIPO DI VENDEMMIA.** Raccolta rigorosamente a mano e in cassette.

**RESA UVA PER ETTARO.** 90 quintali.

**VINIFICAZIONE.** In bianco, con diraspo-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (13-14 °C).

**AFFINAMENTO.** 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

**TIPOLOGIA DI PRODOTTO.** Vino Bianco Catarratto D.O.C. Sicilia.

**GRADAZIONE ALCOLICA.** 12-13%.

**BOTTIGLIA.** 750 ml.

[www.lunasicana.it](http://www.lunasicana.it)

Casteltermini | Agrigento | ITALIA