

VINO BIANCO IN BOX

Catarratto / IGT Terre Siciliane / agricoltura biologica / certificazione ICEA

I vini che conferiamo nei box sono frutto di una "politica" societaria molto precisa: il raccolto "in eccesso" che non ha modo di essere imbottigliato viene comunque acquistato dalla cooperativa in modo da garantire un prezzo equo ai soci, evitando così di finire in mercati che ne svilirebbero il valore. Inoltre il prodotto così confezionato risponde a una precisa richiesta del mercato, meno impegnativa e più leggera della bottiglia.

Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

Vitigno

100% Catarratto

Forma di allevamento

spalliera a guyot

Periodo di vendemmia

settembre e ottobre

Resa (in quintali di uva per ha)

80 quintali/Ha

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e pigiate. Successivamente il mosto decantato viene travasato e aggiunto di mosto a fermentazione naturale (preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto). La fermentazione dura circa 20 giorni ad una temperatura di 15°C. In seguito, il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento

6 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Olfatto: molto fruttato con note di fiori di campo e di agrumi. Sapore: vino di buona struttura con un finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio

12°C

Confezione

Box da 3, 5, 10 e 20 litri

