

# Munir

Catarratto / Sicilia DOC / agricoltura biologica / certificazione ICEA

Il Catarratto è la nostra uva. Per noi rappresenta il vitigno della tradizione più antica. Da sempre si coltiva nel nostro territorio, e in passato era molto raro trovarlo al di fuori di questa zona. Il Munir ha la grande responsabilità di continuare la tradizione dei nostri padri. Tutti i nostri agricoltori lo coltivano, proprio per il legame profondo che negli anni si è creato.

## **Zona di origine**

Sicilia, Camporeale (Pa)

## **Vitigno**

100% Catarratto

## **Forma di allevamento**

spalliera a guyot

## **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

## **Formati disponibili**

casce con 6 bottiglie da 0,75 l