



BALDOVINO CATARRATTO



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane –Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Nord-Est della Sicilia
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi ed Uvaggio	Grillo 100%
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura Guyot. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 3.000
Resa per Ettaro:	Circa 90 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 3 Kg
Vinificazione:	Le uve sono raccolte manualmente e lavorate separatamente. La pigiatura, preceduta dalla diraspatura, è effettuata con presse a membrana che garantiscono la spremitura soffice nel completo rispetto della materia prima. La fermentazione è svolta con temperature controllate.
Affinamento:	Il vino affina in bottiglia per almeno due mesi prima di essere commercializzato

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	12%
Acidità Totale:	6,0
Zuccheri Residui:	< 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino attraversato da riflessi verdolini
Bouquet:	Olfatto: il profumo della Sicilia inebria il naso con i suoi agrumi freschi e intensi, che si incontrano con deliziose nuance di mandorle e meloni. È un vino da scoprire e da vivere nella sua delicata complessità di odori fruttati e di fragranze di lavanda e ginestra. Palato: le papille gustative esultano all'entrata morbida e fresca di un vino che primeggia in persistenza e sobrietà. Si evince alla bocca un frutto vivace e croccante di aristocratica mineralità mediterranea, elegante e calibrata
Temperatura di Servizio:	10°C
Bicchieri Consigliato:	Calici a tulipano
Abbinamenti Cibo-Vino:	Ottimo con primi piatti di pasta con verdure e crostacei, carni bianche, pesci alla griglia e al forno
Longevità:	2-3 anni