



barraco®



DENOMINAZIONE: CATARRATTO IGP TERRE SICILIANE

UVA: CATARRATTO

ANNATA ATTUALMENTE IN COMMERCIO: 2016

GRADO ALCOLICO: 12%

SUPERFICIE VIGNETO: 2 ha

ETA' VIGNETO: 35 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

TERRENO: terre nere ricche di sostanze organiche

EPOCA DI VENDEMMIA: 10 - 15 settembre

RESA PER ETTARO: 60 q/ha

VINIFICAZIONE: macerazione di 3 giorni sulle bucce

AFFINAMENTO: in acciaio da settembre ad aprile

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 6000

NOTE DI DEGUSTAZIONE: vino di grande intensità gustativa, avvolgente e persistente, delicate note di speziatura dolce e frutta gialla, agrumi, con notè fumè e sulfuree molto eleganti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: cous cous di pesce, primi piatti a base di pesce, carni bianche con spezie dolci