



BELEDA

Catarratto Bio
Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo

BELEDA

CATARRATTO / DOP SICILIA BIO // PATTI PICCOLO-ALCAMO

Catarratto in purezza, fiore all'occhiello del vigneto di Alcamo. Un prodotto di grande eleganza. A naso spiccano nuance che evocano la mandorla, i fiori di campo, il glicine, le erbe medicinali. In bocca è teso e di carattere, di succosa e rara mineralità innervata in un frutto opulento e raffinato.

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**
Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**
Uve - **catarratto**
Esposizione - **sud**
Altimetria s.l.m - **tra 200 e 300 m**
Tipologia di terreno - **sabbioso, medio impasto**
Anno d'impianto - **1994**
Densità di impianto ceppi/ettaro - **4.200**
Forma di allevamento - **controspalliera**
Potatura - **guyot a 6 gemme**
Resa Kg/pianta - **1,88**
Epoca di vendemmia - **metà settembre**
Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg circa**

VINIFICAZIONE

Pressatura - **soffice**
Vasche di fermentazione - **acciaio inox**
Temperatura di fermentazione in °C **15-16**
Durata della fermentazione in giorni **10 - 12**
Fermentazione malolattica **no**
Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**
Affinamento in bottiglia - **2 mese**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico **13%**
Zuccheri residui **1,90 g/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino**
Odore - **profumo di agrumi, pompelmo, bergamotto, di pera, di frutta a polpa bianca**
Sapore - **fresco, fragrante, elegante. Di elevata acidità, mineralità persistente e asciutto**

A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare del territorio. È un compagno perfetto per antipasti, crostacei, secondi piatti di pesce e nelle versioni più strutturate si può abbinare anche a carni bianche delicate.

Temperatura di servizio **12 °C**