



KERATION 2024

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Catarratto 100%

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 6.500 bottiglie

Zona di produzione: Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR) - Contrada Ritillini

Terreni e clima: terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 m s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 70 q.li/ha

Vendemmia: raccolta manuale nella prima decade di settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco dopo pigiatura soffice e fermentazione in serbatoi inox termocondizionati.

Affinamento: maturazione sulle fecce fini in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol

Acidità totale: 5,89 g/l

Ph: 3,25

Prima annata: 2011

Formati: bottiglia da 0,75 l

Note di degustazione:

Vista: giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini

Olfatto: bouquet complesso con intense fragranze di zagara e di frutta a polpa gialla

Gusto: elegante e avvolgente, con un perfetto equilibrio di acidità, mineralità e sapidità; vino con un'ottima persistenza e con leggere note vegetali al retrogusto

Abbinamenti:

Si sposa a menu vegetariani, alla cucina siciliana di mare e a formaggi di media stagionatura.