

le Riserve - orange wine



AV01

CATARRATTO ORANGE / I.G.P TERRE SICILIANE // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Catarratto in purezza, migliore espressione del vigneto di Alcamo, vino di matrice "naturale", privo di solfiti aggiunti.

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP)**

Ubicazione dei vigneti - **Patti Piccolo**

Uve - **catarratto**

Esposizione - **sud**

Altimetria s.l.m. - **350 m**

Tipologia di terreno - **sabbioso**

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 - **21 Settembre**

Conduzione della raccolta - **manuale in cassette da 15 kg**

VINIFICAZIONE

Pressatura - (prima uva intera) **soffice 1 atm**

Vasche di fermentazione - **botte di legno di acacia di 50 hl per 3-4 giorni**

Macerazione in pressa di seconde uve e mosto - **24 ore**

Pressatura - **soffice 0,8 atm**

Vasche di fermentazione - **acciaio inox**

Temperatura di fermentazione in °C - **16 - 20**

Durata della fermentazione in giorni - **14**

Fermentazione malolattica - **si**

Affinamento minimo in vasca - **6 mesi**

Affinamento in bottiglia - **2 mesi**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE

Grado alcolico - **13%**

Zuccheri residui - **1,80 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - Giallo paglierino carico, luminoso, torbido

Odore - Agrumi, pompelmo, mela, frutta a polpa bianca, netto il sentore di sambuco. Piacevoli note tipiche della macchia mediterranea

Sapore - La tecnica di produzione ha arricchito questo vino di tannini che partecipano alla sua verticalità e al nervo che si percepisce alla sua degustazione. Acido, fresco, fragrante, elegante.

Ideale per accompagnare pastasciutte della tradizione siciliana, o il più noto pane e panelle, tipiche schiacciate di farina di ceci.

Per una consumazione ottimale la Temperatura di servizio deve essere non inferiore a 14 °C

AV01

Catarratto Bio, Orange wine
IGP Terre Siciliane / Patti Piccolo - Alcamo

