

le selezioni



BELEDA

CATARRATTO / D.O.P. SICILIA BIO // PATTI PICCOLO - ALCAMO

Catarratto in purezza, fiore all'occhiello del vigneto di Alcamo, il Beleda è un vino equilibrato con notevoli sentori fruttati

ALLEVAMENTO

Comune - **Alcamo (TP), Monreale (PA)**

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 c/ca**

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 mesi**

CARATTERISTICHE ENOCHIMICHE



Grado alcolico - **13,50%**

Zuccheri residui - **2,34 gr/l**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - **giallo paglierino con riflessi verdolini**

Odore - **profumo di agrumi, pompelmo, bergamotto, di pera, di frutta a polpa bianca, spiccato e netto il sentore di sambuco.**

Sapore - **fresco, fragrante, elegante. Di elevata acidità, minerali, persistente e asciutto.**

Ideale per accompagnare **pastasciutte della tradizione siciliana, come pasta con le sarde, con i broccoli arriminati, o in abbinamento a formaggi a pasta molle**

Temperatura di servizio **10 - 12 °C**

BELEDA

Catarratto Bio
Sicilia DOP / Patti Piccolo - Alcamo



Diritto a Ponente, l'andaluso viandante
contempla Alqamah, che mercato e
moschea Beleda la rende

