



## BIANCO D'ALTURA

---

WEIN AUS „CATARRATTO“ - TRAUBEN AUS DEN HÖCHSTEN REBLAGEN DER LANDGUTE, FRISCH, MIT INTENSIVEN UND ZARTEN DUFTNOTEN, DIE TYPISCH FÜR DIE SORTEN SIND.

### BESCHREIBUNG

**Typologie** / Weißwein D.O.C. Sicilia.

**Rebsorte** / 100% Catarratto.

**Alkoholgehalt** / 12,0% vol.

**Inhalt** / 75 cl.

### HERSTELLUNGSVERFAHREN

**Herkunft der verarbeiteten Reben** / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 650 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

**Erntezeitpunkt und Ernteart** / Zweite Dekade im September, ausschließlich von Hand.

**Rebsortenertrag pro ha** / 12 t

**Kellerei und Abfüllung** / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

**Vinifikation** / In Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur von 14° C.

**Malolaktische Gärung** / Nicht durchgeführt.

**Lagerung** / Inahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

**Lagerung des abgefüllten Weins** / 16° C.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe** / Weiße bis strohgelbe Färbung mit grünlichen Reflexen.

**Geruch** / Sortentypisch mit besonderer Note nach weißem Pfirsich.

**Geschmack** / Delikat, sehr frisch und säurehaltig, im Abgang mit der leichten, für Catarratto typischen Bitternote.

**Dazu passt** / Vorspeisen, Fisch und allgemein delikate Gerichte.

**Serviertemperatur** / 8-10° C.



Tenute Lombardo  
S.S. 122 Km 50  
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853