



BIANCO D'ALTURA

UN VIN PRODUIT AVEC DES RAISINS "CATARRATTO", PROVENANT DES HAUTS PLATEAUX DE LA SICILE CENTRALE, RICHE EN FRAÎCHEUR ET AUX PARFUMS INTENSES ET DÉLICATS.

DESCRIPTION

Type / Vin blanc D.O.C. Sicilia.

Cépage / Catarratto 100%

Degré d'alcool / 12,0% Vol.

Contenu / 75 cl.

PROCESSUS DE PRODUCTION

Vignobles / Centre de la Sicile, C.da Cusatino agro di Caltanissetta à 620 mètres d'altitude, sur des sols limono-argileux de nature calcaire.

Calendrier et méthode de vendange / Du 10 au 20 septembre, exclusivement à la main.

Production par hectare / 12000 kilos.

Chai de vinification et mise en bouteille / Dans l'exploitation agricole de C.da Cusatino Caltanissetta - Sicile - Italie.

Vinification / En cuves d'acier inox à température contrôlée de 14° C.

Fermentation malolactique / Non réalisée.

Conservation / En cuves d'acier à une température constante contrôlée de 15° C.

Conservation du vin en bouteille / 16° C.

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Robe / Blanc paille avec des reflets verdâtres.

Nez / Typique de ce cépage, notamment des notes de pêche blanche.

Bouche / Délicat, très frais et acidulé, arrière-goût un peu amer, typique du Catarratto.

Accords / Entrées, poissons et avec les plats délicats en général.

Température de service / 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