



CATARRATTO D'ALTURA

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

BESCHREIBUNG

Typologie / Weißwein D.O.C. Sicilia Catarratto Superiore.

Rebsorte / 100% Catarratto.

Alkoholgehalt / 12,5% 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.

Ertrag pro Hektar / 90 Doppelzentner (dt/ha)

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