

## Tenute Sirignano Catarratto

**Denominazione** : Terre Siciliane I.G.T

**Vitigni**: CATARRATTO , bianco biologico

**Zona di Produzione**: Contrada Sirignano – Monreale (PA) – Sicilia

**Terreno**: argilloso

**Esposizione**: Nord, Nord-Ovest

**Altimetria**: 220 metri s.l.m., in collina

**Densità d' impianto**: 3.600 piante per ettaro

**Età media del vigneto**: 10 anni

**Forma di allevamento**: contropalliera, guyot semplice

**Resa**: 90 q.li per ettaro

**Vendemmia**: nella seconda decade di settembre

**Gradazione alcolica**: 13 % vol

**Vinificazione**: diraspa-pigiatura e pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Il mosto chiaro viene avviato nelle vasche in acciaio per la fermentazione ad una temperatura controllata di 16° C per circa 10 – 12 giorni. Maturazione per 4 mesi in cemento e affinamento finale in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche**: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; presenta note fruttate di pesca bianca su di un sottofondo floreale, con note di zagara, gelsomino e ricordi di prati in fiore, con sfumature delicatamente agrumate. Bella struttura ed una freschezza bilanciata da un retrogusto leggero di mandorla amara, tipico della varietà.

**Abbinamenti**: Vino molto versatile, si abbina splendidamente con pesce e frutti di mare, carni bianche, verdure grigliate, formaggi morbidi e di media stagionatura; servire in calici di media ampiezza ad una temperatura di 10° C

**Sales & Marketing:**

Via I. La Lumia 19/c, 90139 – Palermo

Phone: +39.091.2515281

Moble +39 347.9782640

info@marchesidegregorio.it

www.marchesidegregorio.it