

CATARRATTO



| | |
|---------------------------------|--|
| KLASSIFIZIERUNG | IGT Terre Siciliane |
| REBSORTE | 100% Catarratto |
| PRODUKTIONSGBIET | ländliche Umgebung von Trapani |
| BODENBESCHAFFENHEIT | Mittel strukturiert Ton |
| LAGE | Nord (300 m üdM) |
| ERZIEHUNGSSYSTEM | Guyot-Erziehung im Spaliersystem |
| REBSTÖCKE PRO HEKTAR | 4.200 |
| TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR | 8.000 kg |
| WEINLESE | Handlese. Dreite Septemberdekade |
| GÄRTEMPERATUR | 16°-18°C |
| GÄRZEIT | 10 Tage |
| VINIFIKATION | sanfte Pressung und Fermentation bei Temperaturkontrolle |

| | |
|-------------------------------------|--|
| AUSBAU | 1 Monat Hefesatzlagerung |
| FLASCHENREIFE | 1 Monat |
| ALKOHOLGEHALT | 12,64% vol. |
| PH | 3,28 (Mittelwert) |
| GESAMTSÄURE | 5,10 g/l (Mittelwert) |
| ERSTER PRODUZIERTER JAHRGANG | 2004 |
| JÄHRLICHE PRODUKTION | 150.000 Flaschen |
| FORMATE | 75 cl. Flasche |
| SERVIERTEMPERATUR | 10°-12°C |
| EMPFOHLENES GLAS | Für gut strukturierte Weißweine, kaum ausladend und mit leicht zulaufendem Rand. |

