BRANCIFORTI
· DEI BORDONARO ·

CATARRATTO

CLASSIFICAZIONE	IGT Terre Siciliane
VITIGNO	100% Catarratto
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
TIPO DI TERRENO	Medio impasto tendente all'argilloso
ESPOSIZIONE	Nord (300 mt. s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO	4.200
RESA PER ETTARO	8.000 kg
VENDEMMIA	Raccolta manuale. III decade settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	16°-18°C
PERIODO DI FERMENTAZIONE	10 giorni
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO	3 mesi in serbatoi di acciaio su fecce fini
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese
GRADO ALCOLICO	12,50 % vol.
PH	3,30 (val.medio)
ACIDITÀ TOTALE	5,65 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	2002
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12°C
CALICE CONSIGLIATO	Da bianchi di buona struttura, appena svasato e dalla bocca un po' chiusa.