



## **Catarratto: del Masso**

Vino bianco

D.O.C. Sicilia

*Vino Biologico Certificato*

**Masso é il nome del cru da cui proviene l'uva. Il nome trae origine dal blocco di struttura rocciosa sabbiosa con pietre rosse dall'alta componente di ferro. Questa forte struttura minerale conferisce al vino particolare sapidità e freschezza.**

**Zona di produzione:** Cammarata (AG)

**Altitudine:** 700 m s.l.m.

**Esposizione:** A levante

**Tipologia terreni:** Roccia sabbiosa ferrosa

**Età vigneti:** 55 anni, da piante selvatiche innestate a mano

**Densità d'impianto:** 2.600 ceppi per ettaro

**Sistema d'impianto:** Alberello

**Potatura:** Alberello

**Vendemmia:** Manuale, in cassette

**Vinificazione:** Fermentazione in contenitore di cemento a contatto con le bucce per un quarto della fermentazione.

**Affinamento:** Sur lies con batonnage in cemento per 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Di colore giallo dorato splendente con riflessi verdognoli, al naso presenta delicate note di alloro e menta, fiori d'arancio con sentori agrumati di lumie, pompelmo rosa ed erba appena tagliata. Al palato è molto fresco e persistente, lunga intensità aromatica con note di mandorle.

**Note Tecniche:**

**Titolo Alcolometrico:** 13% vol.

**Conservazione:** Ambiente fresco e asciutto, preferibilmente al buio, con bottiglie coricate.

**Abbinamento gastronomico:** Pesce, carni bianche, formaggi freschi. Piacevole come aperitivo.

**Temperatura di consumo:** 12°-14°C