

BIANCO D'ALTURA, CATARATTO, SICILIA DOC

CHF 13.00 ~~**CHF 16.50**~~ **inkl. MwSt.**

Lombardo Vini

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien
Jahrgang: **2021**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 12.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Catarratto 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: 173
Kategorien: Italien, Sicilia - Sizilien, Weine, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Catarratto Trauben für diesen frischen, aromatischen und mineralischen Weisswein wachsen auf 620 m (ü.d.M.) in der Umgebung von Caltanisetta, im Hochland des sizilianischen Landesinnern. Dank der erhöhten Lage im Landesinnern, profitieren die Trauben vom grossen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Tagsüber sorgt die sanfte und kühlende Meeresbrise vom rund 60 km entfernten Mittelmeer für angenehme Temperaturen und perfektes Traubengut.
Ein Wein aus dem Herzen Siziliens. Er begeistert mit seiner Frische und intensivem Geschmack. Er mundet hervorragend mit Fisch und delikaten Gerichten, Vorspeisen und zum Apéro.

Degustation:
Strohweiss mit grünlichen Reflexen. In der Nase sortentypisch, Noten nach weissem Pfirsich. Am Gaumen frisch, angenehme Säure, mineralisch, im Abgang die leichte, für den Catarratto typische Bitternote.

Ideale Trinktemperatur: 10° C

Passend zu: Vorspeisen, Fisch und allgemein delikaten Gerichten. Schöner Apero-Wein.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmige und sandige Böden, gemischt mit Kalkstein, 620 m (ü.d.M.)
Traubenlese: zweite Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 12 T/Ha
Haltungssystem: Guyot

Fermentation:
Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (14°C). Keine malolaktische Gärung.

Ausbau:
Lagerung im Edelstahltank, bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

Technische Daten:
Restzucker: 4.5 g/l
Gesamtsäure: 7.7 g/l