

<i>Varietà</i>	Catarratto
<i>Classificazione</i>	Terre siciliane IGT biologico
<i>Colore</i>	Giallo paglierino con riflessi dorati
<i>Profumi</i>	Ginestra, cedro e pesca bianca, note mentolate e sentori di vaniglia
<i>Gusto</i>	Secco, sapido, fresco e fruttato
<i>Gradazione alcolica</i>	12,50% vol.
<i>Zona di produzione</i>	Alta Valle dello Jato (PA)
<i>Altimetria</i>	500/600 m s.l.m.
<i>Sistema di allevamento</i>	Controspalliera a guyot
<i>Resa</i>	Circa 50 hl per ettaro
<i>Vendemmia</i>	A mano - terza decade di settembre
<i>Vinificazione</i>	Diraspa-pigiatura, delle uve e inoculo di un pede di cuve di lieviti indigeni per esaltare le peculiarità della cultivar. Al termine della fermentazione il processo di macerazione delle uve è proseguito per oltre tre mesi senza aggiunta di solfiti
<i>Affinamento</i>	Acciaio con lunga sosta sur lies
<i>Abbinamenti</i>	Ideale con gamberi e gamberoni, si abbina a piatti di pesce crudo affumicato, pesce azzurro
<i>Temp. di servizio</i>	14/15 °C
<i>Ean bottiglia</i>	803376080405
<i>Bottiglie per cassa</i>	6
<i>Peso bottiglia vuota</i>	750 gr
<i>Pallet</i>	eur-epal. 105 cartoni



IL PIÙ TIPICO DEI VINI BIANCHI SICILIANI,
RICCO DI SOLE E INTENSI PROFUMI.
NASCE SULLE COLLINE DELLO JATO.