



SCHEDA TECNICA

Stralustro Catarratto

vitigno: Catarratto 100%
tipologia: Doc Monreale bianco BIOLOGICO
gradazione alcolica 12,5 vol.
zona di produzione Camporeale, Palermo
terreno argilloso profondo e tenace
altitudine 450 metri s.l.m.
sistema di allevamento guyot
densità d'impianto 3.600 piante/Ha
resa pianta 2,0 kg
resa per ettaro 70-80 q.li/Ha
raccolta: manuale alle prime ore dell'alba

vinificazione: macerazione a freddo con grappoli interi e saturazione con azoto.

Vinificazione: stabulazione a temperatura vicino 0°C per 5gg sulle fecce fini. Si avvia la fermentazione con i lieviti indigeni e la temperatura viene mantenuta controllata a freddo per circa 10gg, cercando di mantenere un metabolismo più lento possibile del lievito: questo permette di preservare gli aromi primari dell'uva liberi e quelli precursori

affinamento: 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

capacità di invecchiamento: da bere giovane con possibilità di durata fino a 2 anni

DEGUSTAZIONE

colore: giallo poco intenso

sentori: frutta esotica, erbe officinali, mentuccia, salvia

sapore: note fruttate, con spiccata mineralità