

PREMIUM

MUSÌTA REGIETERRE CATARRATTO SICILIA DOC

Branco



PAÍS
IT

REGIÃO
Sicília

PRODUTOR
Musìta

TEOR ALCOÓLICO
12,4%

AÇÚCAR
<1 g/l

ACIDEZ
4,98 g/l

PH
3,27

DEGUSTAÇÃO

Aromas cítricos, combinados com notas de especiarias. No paladar, é bem definido, com um caráter forte e um longo final.

TERROIR

Vinhedo Baronia, a 400 m de altitude, com solos argilo-calcários. Sistema Guyot. Densidade: 7 ton/ha

SAFRA 2016

UVAS

100% Catarratto

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em caixas de 15 kg, delicadamente prensadas e o mosto é clarificado naturalmente, a baixas temperaturas. A fermentação ocorre com leveduras selecionadas a 15 °C. O vinho permanece sobre as borras durante 5 meses antes de ser engarrafado. Sem fermentação malolática. Uso de rolha natural.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

— Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

O complemento perfeito para frutos do mar. Servir a 10 °C.