

# PREMIUM

## MUSÌTA CATARRATTO BIOLOGICO SICILIA DOC

Branco



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Sicília

**PRODUTOR**  
Musìta

**TEOR ALCOÓLICO**  
12,8%

**AÇÚCAR**  
1,9 g/l

**ACIDEZ**  
4,5 g/l

**PH**  
3,32

### DEGUSTAÇÃO

Aromas florais e de frutas cítricas, que se confirmam no paladar, reforçando o frescor. Final macio, persistente e elegante.

### TERROIR

Vinhedo Baronia, com solos argilo-calcários, a 400 m de altitude. Agricultura orgânica.

**SAFRA** 2018

### ELABORAÇÃO

Colheita manual em caixas de 15 kg. As uvas foram prensadas suavemente e o mosto clarificado naturalmente a baixas temperaturas. A fermentação ocorreu com leveduras selecionadas, entre 14 °C e 16 °C. O vinho permaneceu por 4 meses sobre as borras finas, com battonage, antes de ser finalizado e engarrafado, permanecendo por no mínimo dois meses em garrafa. Não houve fermentação malolática. Screwcap.

### UVAS

100% Catarratto

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Beber.

 Sem madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Complemento perfeito para frutos do mar. Sirva a 10 °C.