

DOMINAMICCINA

Feudo Confini CATARRATTO I.G.P.

Indicazione Geografica Protetta Terre Siciliane



Classificazione I.G.P. Terre Siciliane

Tipo di VinoBiancoVitignoCatarrattoEsposizioneOvest

Altitudine 450 Mt dal livello del mare

Tipologia del Terreno Medio impasto.

Tendenzialmente argilloso

Forma di allevamento Controspalliera

Resa per ettaro 90 Quintali per ettaro

Epoca di vendemmia Seconda decade di Settembre

Vinificazione Pigiadiraspatura, criomacerazione

per 5-7 ore.

Pressatura e fermentazione a 16/18°C

Maturazione In silos di acciaio inox.

Affinamento in bottiglia 1 mese
Temperatura di servizio 8/10°C
Gradazione 13,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo brillante con riflessi verdolini.

Aroma Sentori di frutta di stagione

Gusto Al palato asciutto, avvolgente, fresco

e ben equilibrato.

Abbinamenti Gastronomici Ottimo con crostacei, antipasti

a base di pesce e carni bianche.