

# ANFÀ

**Classificazione:** TERRE SICILIANE IGT

**Tipo di Vino:** Bianco

**Prima annata di produzione:** 2014

**Vitigno:** 100 % Cataratto

**Zona di Produzione:** Camporeale, circa 350 m slm, esposizione Sud Sud-Est

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Densità di Impianto:** 4.000 viti per ettaro

**Resa per ettaro:** 80 q.li/Ha

**Epoca di Vendemmia:** Prima decade di Settembre.

**Terreno:** terreni scuri, alluvionali e profondi, di medio impasto, limo argillo-sabbiosi, con buon contenuto di sostanza organica.

**Vinificazione:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche di acciaio termo-controllate per 24 giorni a 2-14°. Matura in botti di rovere francese per 4 mesi, segue affinamento in bottiglia.

**Temperatura di Fermentazione:** 12 – 14°C

**Periodo di maturazione:** 24 giorni in vasche di acciaio

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** floreale tipico siciliano con spiccate note di frutta esotica ed agrumi come il pompelmo. Dal sapore fresco, pieno e persistente.

**Sapore:** Buona corposità

**Bottiglia:** Borgognotta cl 75

**Metodo di conservazione:** Bottiglia coricata

**Confezione:** Cartone da 6 bottiglie cl 75

**Temperatura di servizio:** 9°C

**Abbinamenti:** Si combina bene come aperitivo e con antipasti e piatti a base di pesce.

