

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.

