



## CALEBIANCHE - CATARRATTO



Secco, sapido, equilibrato. Un Catarratto in purezza che esprime le sue caratteristiche varietali con classe ed armonia. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità degli acini. Dopo la diraspatura viene effettuata la macerazione a freddo delle bucce a contatto con il mosto, per una piena estrazione delle sostanze polifenoliche degli acini. Dopo una pressatura soffice il mosto inizia la fermentazione, lenta e termo-controllata. Il Calebianche Catarratto, al vertice della piramide di qualità di Fazio, è caratterizzato da un bouquet aromatico di melone e pesca arricchito dalla soave presenza di note di fiori primaverili. Un connubio di fattori che fanno di questo vino un prodotto versatile, capace di scaturire emozioni intense e ricordi sopiti.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino, limpido e acceso



**PROFUMO:** Grandi note di melone bianco e pesca vengono arricchite da sentori floreali di zagara e gelsomino



**GUSTO:** Morbido e secco, è dotato di una eccellente sapidità che ne esalta gli aromi. Il finale è lungo ed armonico

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Crudi di pesce, crostacei, molluschi, tonno alla piastra, pesce spada. Si sposa bene anche con carni bianche e verdure scottate

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**SERVING TEMPERATURE:** 9°C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4°C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Affinamento in silos di acciaio sulle fecce fini per 5 mesi.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 4 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** oltre 5 anni

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETO:** Territorio DOC Erice

**ALTITUDINE:** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Sud - Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 75 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale