



# ADAMO

## CATARRATTO

IGT "TERRE SICILIANE" 2014 L.12.15



### VIGNETO E TERRITORIO

ZONA DI PRODUZIONE:

Calatafimi Segesta contrada Preole,

Cordinate GPS:

37° 54' 06.65" N

12° 55' 26.35" E

ALTITUDINE:

140-165 m s.l.m.

CLIMA:

È quello caratteristico dell'alta collina con notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte.

TERRENO:

Collina di medio impasto

VITIGNO:

Catarratto, extra lucido 100% allevato a gouyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO:

4000 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

90 q.li per ettaro

ANNO DI IMPIANTO

2007

CONDUZIONE:

Agricoltura biologica certificata e controllata da **CODEX®**

### IL VINO

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è svolta in osservanza del Reg UE 203/2012 che regola la vinificazione biologica. Le uve appena mature vengono raccolte a mano e pressate intere con spremitura soffice. La fermentazione si svolge ad una temperatura di 16-18°C in serbatoi di acciaio. Il vino è lasciato per un certo periodo in vasca ad affinare sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

in bottiglia per due mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo con riflessi verdognoli
- Odore: fiori di campo, agrumi e mandorla amara
- Sapore: vellutato e lungo nel finale

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11 °C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con Cozze alla marinara, pasta con le sarde e finocchietto selvatico e con gli involtini di pesce spada.

### **PARAMETRI ANALITICI**

**ALCOL:** 12,85% vol.

**ACIDITA' FISSA:** 5,0 g/l Ac. Tartarico

**pH:** 3,40

**ZUCCHERI RIDUTTORI:** < 2 g/l

**ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE :** 80 mg/l

**ESTRATTO SECCO:** 23 g/l

### **PACKAGING**

**FORMATO:** Bottiglia da 750 ml

**CONFEZIONE:** 6 Bottiglie (peso cartone = 7,2 kg)

**EURO PALLET:** n° 105 cartoni