



BIANCO D'ALTURA

È UN VINO DA UVE "CATARRATTO" PROVENIENTE DALLE VIGNE COLTIVATE ALLE ALTITUDINI PIÙ ALTE DELLE TENUTE; RICCO DI FRESCHEZZA E DI PROFUMI INTENSI E DELICATI TIPICI DELLA VARIETÀ.

DESCRIZIONE

Tipologia / Vino Bianco D.O.C Sicilia.

Vitigno / Catarratto 100%

Gradazione alcolica / 12,0% vol.

Contenuto / 75 cl.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Vigneti di produzione / Centro Sicilia, C.da Cusatino agro di Caltanissetta a 650 mt (s.l.m.) in terreni franco argillosi di natura calcarea.

Epoca e modalità di raccolta / Seconda decade di settembre, rigorosamente a mano.

Produzione per ha / 120 q.li.

Cantina di vinificazione ed imbottigliamento / Nell'Azienda Agricola di C.da Cusatino Caltanissetta - Sicilia - Italia.

Vinificazione / In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 14° C.

Fermentazione malolattica / Non svolta.

Conservazione / In vasche di acciaio a temperatura controllata 15° C.

Conservazione vino in bottiglia / 16° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore / Bianco paglierino con riflessi verdognoli.

Odore / Tipico varietale con particolare nota di pesca bianca.

Gusto / Delicato, molto fresco ed acidulo, retrogusto con nota leggermente amarognola, tipica del Catarratto.

Abbinamenti / Antipasti, pesce ed in genere sui cibi delicati.

Temperatura di servizio / 8-10° C.

BOTTIGLIA - GL 71 / VETRO • CAPSULA - ALU 41 / ALLUMINIO • TAPPO - FOR 51 / SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853