

# ACQUERELLO Cataratto - Chardonnay

VITIGNO Cataratto-Chardonnay

DENOMINAZIONE Terre Siciliane IGT

ALC. VOL 12,5%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Valle del Belice, 350 m slm, esposizione Sud Sud-Est

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

Blend di 70% Cataratto e 30% Chardonnay. Il 50 % del Cataratto è fermentato in acciaio per 20 giorni a 12-14°C. Il resto del Cataratto e dello Chardonnay fermenta su legno francese. 3 mesi di affinamento con bâtonnage settimanali

NOTE DEGUSTATIVE

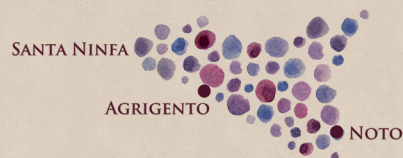
Giallo paglierino. Al naso il vino è fresco con tracce di caprifoglio e citronella. In bocca ha un buon corpo e spicca una certa mineralità evidenziata da una vena acida importante. Note di legno tostato ben integrate

ABBINAMENTI

Si combina bene con antipasti freddi di mare, involtini di pesce spada, zuppe e pecorino ben stagionato

IMBALLO

capacità bt	750 ml e 375 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 FUMIGATO	codice ean bt	8030423000563
bt per cassa	12	peso lordo	15.00 kg
casse per pallet	60	codice ean casse	8030423050568



[baronemontalto.it](http://baronemontalto.it)

