

ACQUERELLO Cataratto Viognier

VITIGNO Cataratto-Viognier

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, 350-500 m slm esposizione Nord-Est

TERRENO

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

VINIFICAZIONE

Blend di Cataratto e Viognier. Il Viognier è fermentato in acciaio per 20 giorni a 12-14 °C previo contatto pellicolare a 4 °C per 12 ore. Il Cataratto fermenta su legno francese. 4 mesi di affinamento con bâtonnage settimanali

NOTE DEGUSTATIVE

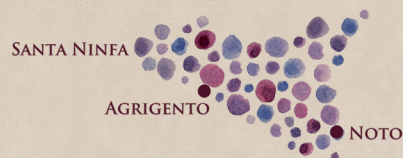
Giallo paglierino. Al naso il vino è fresco che richiama i sentori di melone e agrumi. In bocca ha una notevole vena acida che ben si integra con il corpo rotondo. Persistente in bocca con un finale ben integrato di legno tostato

ABBINAMENTI

Ottimo con pesce crudo: sushi, ostriche o vassoi di crostacei. Insalate di mare rigorosamente condite con olio d'oliva extravergine Montalto

IMBALLO

capacità bt	750 ml	peso bt vuota	500 gr
pallet	80x120 FUMIGATO	codice ean bt	8030423004189
bt per cassa	12	peso lordo	15.00 kg
casse per pallet	60	codice ean casse	28030423004183



baronemontalto.it

