

Mondura

› **Catarratto**
IGP • Terre Siciliane
Vino biologico



Vigneto

Le uve Catarratto provengono dal territorio di Salemi, a circa 140 metri s.l.m. Il terreno è ricco di sostanza organica e presenta un tipico scheletro ciottoloso della zona, conosciuto come "Cutì".

Vendemmia

Tra la prima e la seconda decade di settembre.
Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pressate in riduzione (assenza di ossigeno) per mezzo di una pressa pneumatica a saturazione di azoto e vinificate in vasche di acciaio ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue in vasche d'acciaio termo-controllate ed affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi dorati. Al naso ampio ed elegante con sentori di agrumi e frutta tropicale. Complesso e persistente, dotato di una vivace freschezza ed al contempo di un'importante struttura. La complessa acidità consente al vino di affinare bene in bottiglia.