

Catarratto



ZONA DI PRODUZIONE / C.da Cammuto - Naro (AG). **VITIGNO** / Catarratto. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** / Spalliera. **SISTEMA DI POTATURA** / Guyot. **RESA PER ETTARO** / 80 q.li. **INIZIO RACCOLTA UVE** / Prima decade di settembre. **VINIFICAZIONE** / In bianco. **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE** / 12-14° C. **DENOMINAZIONE DEL VINO** / Catarratto IGP Terre Siciliane. **COLORE** / Giallo paglierino con riflessi verdolini molto tenui. **OLFATTO** / Intenso, equilibrato e ricco di fragranze fruttate con qualche nota di docili fiori di campo. **PALATO** / Armonico, fresco e molto persistente. **ABBINAMENTI GASTRONOMICI** / Servito alla temperatura di 6° C forma un connubio perfetto con menù molto raffinati soprattutto se a base di pesce. **ALTRE INFORMAZIONI** / Vino biologico.

AREA OF PRODUCTION / C.da Cammuto - Naro (AG). **GRAPES** / Catarratto. **CULTIVATION SYSTEM** / Espalier, Guyot. **YIELD PER HECTARE** / 80 quintals. **VINTAGE TIME** / First decade of September. **VINIFICATION** / In white. **FERMENTATION TEMPERATURE** / 12-14° C. **WINE DENOMINATION** / Catarratto IGP Terre Siciliane. **COLOUR** / Straw-yellow with light pale green reflections. **FRAGRANCE** / Intense, well balanced and rich of fruit fragrance with some note of meek wild flowers. **FLAVOR** / Armonic, fresh and very persistent. **GASTRONOMIC JOINING** / Served at 6° C form a perfect marriage with menù very refined especially with fish. **OTHER INFORMATIONS** / Organic wine.



VINO BIOLOGICO
ORGANIC WINE

bagliesi

Azienda Agricola Biologica Bagliesi
Via Aurelio Saffi 138, Ravanusa
+39 0922 874 177
+39 328 178 34 11 / 333 460 73 74
info@bagliesi.it
bagliesi.it

