



CORTE FERRO

CATARRATTO



INDICAZIONE DI QUALITA'

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata

VINIFICAZIONE

Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio inox alla temperatura controllata di 4°C per 12-24 ore; pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto. Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio sui lieviti. 2 mesi in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Note fresche e pulite. Fragranza elegante e armonica che continua con finale lungo e minerale.

ABBINAMENTI

Paste con sughi leggeri, pesci e crostacei, pollo, formaggi a pasta fresca; ottimo come aperitivo.

DATI TECNICI

Alcol 13 % vol.

