



ZAFARÀ

Catarratto Terre Siciliane IGT

È un vino dagli aromi intensi, con note decise di frutta esotica e crosta di pane. Spiccata sapidità e freschezza, espressione tipica delle colline marsalesi.

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Zafarana nel Comune di Marsala. Esposizione nord/sud in collina

Altitudine: 170 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Medio impasto con notevole presenza di particelle rosse

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 30 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Prima decade di Settembre (3 raccolte)

Vitigno: 100% Catarratto

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura e una prolungata macerazione a freddo sulle bucce, viene effettuata la spremitura soffice e progressiva dell'uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termo controllata

Affinamento: Il vino affina in acciaio conservando inalterate le peculiarità delle uve prima di essere imbottigliato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Dal colore giallo paglierino carico

Odore: Intenso con note di frutta esotica e crosta di pane

Sapore: Fine, sapido e persistente

Gradazione Alcolica: 12,5% vol

Acidità totale: 6.6 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12° C

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con piatti a base di pesce, carni bianche e grigliate di verdure