



FEMINA CATARRATTO

**Vini che danzano sulla lingua
con grazia e sensualità.**

La Linea Femina incarna l'eleganza e la delicatezza,
come un'ode alla femminilità e all'Etna.

I vini di questa linea sono avvincenti, sinuosi
e pronti a stupire con ogni sorso.

Scopri l'armonia che solo questa selezione è capace di offrire.





CATARRATTO

FEMINA

IGT TERRE SICILIANE

Vitigni: 100% Catarratto

Zona di produzione: Comune di Corleone (PA)

Altitudine: 600 mt slm

Terreno: di medio impasto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: agosto

Vinificazione: criomacerazione per circa 24 ore a 5°C; pressatura soffice degli acini. Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio per circa 15 giorni a temperature di 16/18°C

Fermentazione malolattica: no

Maturazione ed Affinamento: silos di acciaio inox per 2 mesi, bottiglia per almeno 30 giorni

Caratteristiche sensoriali:

Visive: giallo paglierino, limpido, brillante

Olfattive: naso floreale con note di camomilla, ginestra, zagara ed erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea

Gusto olfattive: sorso pieno e di grande freschezza, equilibrato e con buona persistenza

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8/12 °C

Calice consigliato: tulipano di medie dimensioni

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, consigliamo un risotto alla pescatora, formaggi di breve e media stagionatura e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate di verdure e di pesce tipiche della tradizione mediterranea