FINA

Catarratto

Fiorente

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

Dalla nostre vigne che prendono linfa sulla Riserva Naturale dello Stagnone nasce Fiorente, il nostro crù di Cataratto. Una piccolissima produzione che inaugura la nuova linea "Orizzonti", un progetto frutto di tempo, passione e tanta pazienza. La Riverva Naturale dello Stagnone è una zona geologicamente molto vocata in grado di donare al calice peculiarità uniche, capaci di donare buon umore dal palato all'anima.

VIGNETO

Tipo: Vino Bianco.
Uve: 100% Cataratto.
Area di produzione: Sicilia Occidentale.
Allevamento e potatura: Controspalliera, con potatura a guyot.
Altimetria: sul livello del mare
Densità d'impianto: Da 300 piante per ettaro.
Resa: 30/40 q.li per ettaro.
Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre.

IN CANTINA

Diraspapigiatura, pressatura soffice, illimpidimento dei mosti per sedimentazione statica, fermentazione a tem. Controllata a circa 15°C. Sosta sule fecce fini con batonage per circa 5 mesi. affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.
Tipo di bottiglia e bottiglie per scatola: tipo borgognotta con tappo in sughero monopezzo, 6 unità per scatola. Scatole per pallet: 105.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Descrizione: Presenta un colore giallo paglierino delicato e brillante con riflessi verdolini. Bouquet fragrante con note di frutta tropicale e scorze di agrumi, insieme a delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è gradevolmente sapido e fresco grazie ad una piacevole vena acida.

COME SI ABBINA

Risotti e primi piatti a base di verdure e frutti di mare, crostacei, salmone, ottimo anche con pollo, torte salate e secondi di pesce.

Temperatura di servizio: 14-16°C.

Fina Vini s.r.l. - Contrada Bausa snc - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 0923 733070 - Fax +39 0923 1876255 - info@cantinefina.it
www.cantinefina.it
Seguici / Follow us