

Qarib

DOC SICILIA
100% CATARRATTO

Un vino fresco, con grande salinità iniziale e buona persistenza sul finale, ricavato dalla raccolta a mano delle uve catarratto maturate sulle colline di Camporeale. Le fragranze tropicali di pompelmo ed ananas sono bilanciate da eleganti note speziate di pepe bianco, mandorla e zenzero.



CAMPOREALE, PALERMO, ITALIA

– **Colore** giallo scarico con riflessi verdolini.

– **Olfatto** fresche note tropicali di pompelmo ed ananas bilanciate da eleganti note speziate di pepe bianco, mandorla e zenzero.

– **Palato** di buona struttura con una vibrante spalla acida e lunga mineralità al finale.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono pigiate, diraspate ed immediatamente pressate sofficemente con pressa pneumatica. Dopo una sedimentazione di 48 ore il mosto limpido viene inoculato con lieviti selezionati e fermenta a 15°C in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO

Per 6 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio a 10°C con frequenti battonage e minimo 2 mesi in bottiglia prima del rilascio.

Sistema di allevamento

controspalliera allevata a guyot.

Suolo collinare, franco-sabbioso con elevata presenza di scheletro.

Piante 3800/ha

Resa 90 q.li/ha



BIANCO



BIO



13%Vol



s.l.m.

500m

