

VI SEI

Catarratto - IGT Terre Siciliane
Vino Frizzante

NOME VINO: VI Sei
VITIGNO UTILIZZATO: Catarratto
ZONA DI PRODUZIONE: La contrada di Bosco Falconeria al centro del Golfo di Castellammare vanta condizioni pedo-climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vigna

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 250m s.l.m.
FORME DI ALLEVAMENTO: Controspalliera
SISTEMI DI POTATURA: Guyot
NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: 4000
RESA PER PIANTA: 3 kg
N° BOTTIGLIE: 5.000

VENDEMMIA: Tra la prima e la seconda decade di settembre, in funzione dell'andamento climatico. L'uva si raccoglie a mano

VINIFICAZIONE: In bianco, senza particolari accorgimenti tecnici, per non alterare le reali potenzialità qualitative dell'uva e le espressioni territoriali del prodotto. Le uve vengono pigiate delicatamente a bassa pressione per ottenere un mosto che abbia solo la parte migliore e che sia il più delicato possibile; ideale per una buona base spumate. Fermentazione in autoclave a temperatura controllata (circa 15°C)

AFFINAMENTO: 3 mesi in autoclave sui lieviti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Giallo tenue tendente al verdolino, profumo tropicale, fruttato e ammaliante; gusto sapido, fresco e dolcemente brioso

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTI: A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina di mare del territorio. Accompagna con eleganza aperitivi ed antipasti, frittiture a base di pesce, crudi leggeri e secondi piatti di pesce.

