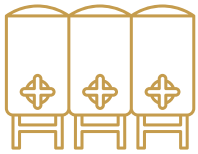
PWS
Premium Wine Selection

Nostru
Catarratto Lucido

-Azienda Agricola Cortese-

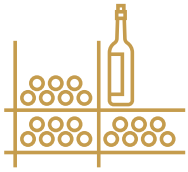


Italia
Sicilia
Vittoria



VINIFICAZIONE

Delicata diraspatura seguta da una soffice spremitura in pressa pneumatica. Il mosto è lasciato decantare per circa 48 ore prima dell'inizio della fermentazione, che viene condotta a 17-20° per circa 20 giorni.



AFFINAMENTO

5 mesi sulle fecce fini con frequenti bâtonnage.





CLASSIFICAZIONE

I.G.T.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,50%



VITIGNO

Catarratto Lucido

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre



Giallo paglierino con riflessi verdi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet prevalentemente speziato, con sentori di noce moscata e chiodi di garofano, accompagnati da gelsomino, erbe aromatiche e delicate note di frutta bianca.



Al palato spicca per l'acidità vivace e la vena minerale che accompagnano un retrogusto lungo e piacevolmente mandorlato.