



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

CATARRATTO BIO

2017

Prima raccolta il 7 Agosto, figlio di un diradamento del 30 Giugno. Cambio di temperatura nella prima settimana di Agosto, uva raccolta più matura del solito. Seconda raccolta l'11 Agosto.

Terza raccolta il 25 Agosto.

Blend tra le vasche a fine Ottobre.

Affinamento in vasche di cemento. Sulle fecce bianche da Novembre a Gennaio a 10 gradi di temperatura. A Dicembre temperatura a 5 gradi, fino all'imbot-



tigliamento. Alcool 13 gradi, acidità 5.10 e ph 3.24. Colore leggermente carico, con sfumature che tendono al verde. Profumi floreali di primavera e melone bianco. Gusto di frutta fresca e di citronella. Sensazioni di freschezza. Sapido che ti invoglia al secondo bicchiere. L'etichetta si fonde con il vino in un unico dialogo. La temperatura di servizio consigliata è di 11 gradi. Da bere per i prossimi 3 anni, mantenendo le stesse caratteristiche.

wine lovers
wine growers