KATALÉ

SPARKLING WITHE WINE

TENUTE FARINA DELLA TORRE

Uve:
Pinot grigio 100%

Classificazione:
Terre Siciliane I. G. P.

Zona di produzione:
altopiano marsalese

Tipo di allevamento:
controspalliera a guyot

Densità di impianto per ettaro:
3.700 ceppi

Resa per ettaro:
70 ql./ha, 1,4 kg per pianta

Tipo di terreno:
medio impasto

Altitudine:
230 s.l.m.

Epoca di raccolta:
1.a decade di Agosto

Vinificazione:
decantazione statica.
Fermentazione a temperatura controllata di 16° C.
Rifermetazione in autoclave

Colore:
giallo paglierino con sfumature dorate

Profumo:
sentori di mela, pera, pesca e pompelmo giallo, note floreali ed erbacee

Gusto:
strutturato, morbido, fresco ed equilibrato.
Perlage elegante e persistente

Abbinamenti:
aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei e carni bianche.

Gradazione alcolica:
12 % vol.

Temperatura di servizio:
7° - 8° c

TENUTE FARINA DELLA TORRE S.R.L.S. SOc. Agr. - C.Da Torrelunga Puleo Marsala (TP) - www.tenutefarina.it - info@tenutefarina.it