

Tùxη



LUCIDO

Uve:

Catarratto Lucido 100%

Classificazione:

Terre Siciliane I. G. P.

Zona di produzione:

altopiano marsalese

Tipo di allevamento:

contropalliera a guyot

Densità di impianto per ettaro:

3.700 ceppi

Resa per ettaro:

90 ql./ha, 1,6 kg per pianta

Tipo di terreno:

medio impasto

Altitudine:

230 s.l.m.

Epoca di raccolta:

2.a decade di Settembre

Vinificazione:

decantazione statica.

Fermentazione a temperatura controllata di 16° C.

Colore:

giallo paglierino carico con riflessi verdognoli

Profumo:

fresco, floreale, agrumato con note di buccia di limone, fiori di zagara, ananas e frutto della passione

Gusto:

spiccata acidità, equilibrato sapido, leggero ma persistente con chiusura minerale

Abbinamenti:

aperitivi e piatti a base di pesce, crostacei, crudo e frittura. Ottimo con le carni bianche.

Gradazione alcolica:

12 % vol.

Temperatura di servizio:

10° - 12° c



TENUTE FARINA DELLA TORRE