

# MUSITA

## BIOLOGICO



Una linea di monovarietali biologici, che esprimono nella loro semplicità lo spirito mediterraneo del nostro territorio.

<b>Prodotto</b>	Bio Catarratto
<b>Denominazione</b>	Doc Sicilia
<b>Vitigni</b>	<b>Catarratto 100%</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<b>Terreni</b>	Misto e argilloso
<b>Vigneto</b>	Controspalliera con allevamento Gujot
<b>Vendemmia</b>	A mano nella seconda e terza settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	Fermentato a temperatura controllata tra i 14 e i 16 gradi centigradi con l'ausilio di lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	In cisterne di acciaio su feccino nobile per 4 mesi con periodici battonage e almeno 2 mesi di bottiglia
<b>Dati analitici</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alcol 12,5%</li><li>• Ph 3,31</li><li>• Acid. Totale 5,4 gr/lit</li></ul>
<b>Note di degustazione</b>	Dal colore giallo paglierino, le sensazioni aromatiche di fiori e agrumi si riscontrano al palato rendendolo vivace, dal finale morbido, persistente ed elegante alla fine



bioagri<sup>cert</sup>

