

## PASSOCALCARA



Uve selezionate per un vino affinato in barrique di legno francese, danno origine a questi blend, massima espressione della nostra cantina.

<b>Prodotto</b>	Passocalcara bianco
<b>Denominazione</b>	Doc Sicilia
<b>Vitigni</b>	<b>Catarratto 60% - Chardonnay 40%</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia Occidentale, zone collinari del territorio di Salemi e limitrofe
<b>Terreni</b>	Calcereo tendente all'argilloso
<b>Vigneto</b>	Controspalliera con allevamento Gujot
<b>Vendemmia</b>	Prima decade di agosto per lo Chardonnay; Inizio settembre per il Catarratto
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice delle uve; decantazione statica a freddo dei mosti; separazione del pulito e fermentazione a temperatura controllata con lieviti
<b>Affinamento</b>	In barrique prima per circa un anno con frequenti batonage ed in vasca poi a basse temperature fino all'imbottigliamento
<b>Dati analitici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcol 13%</li> <li>• Ph 3,41</li> <li>• Acid. Totale 5,1 gr/lit</li> </ul>
<b>Note di degustazione</b>	Colore giallo tenue tendente al dorato; fragranze di acacia, miele, fiori bianchi, ananas; sapore pieno, armonico e persistente, particolari le note alla fine di frutta matura

