



**Nome:** Macerato

**Tipo di vino:** Bianco

**Zona di produzione:** C/da Bellusa – Salemi

**Altitudine/Esposizione:** 160m.s.l.m., Est-Ovest

**Composizione del terreno:** Medio Impasto, tendente al calcareo

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Varietà:** Catarratto

**Raccolta:** A mano, 2° decade di Settembre

**Lieviti:** Indigeni dell'uva

**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 17 gg a 20° C circa

**Colore:** Giallo carico, tendente all'aranciato

**Profumo:** Sentori di lievito, erba tagliata e mandorla nel finale

**Sapore:** Buon corpo, fresco, sapido e persistente

**Gradazione:** 13 % vol.

**Solforosa Totale:** 12 mg/L

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°C

**N° Bottiglie:** 292 Bottiglie prodotte

*Name:* Macerato

*Type of wine:* White

*Area of production:* C/da Bellusa – Salemi

*Height/Exposure:* 160mt (amsl) – East-West

*Soil type:* Middle Dough, tending to calcareous

*Classification:* IGP Terre Siciliane

*Grape variety:* Catarratto

*Harvest:* By hand, second week of September

*Yeasts:* indigenous

*Vinification:* Maceration for 17 days at 20°C about

*Colour:* orange

*Aroma:* hints of yeast, grass and bitter almond in palate

*Taste:* Softness, fresh, mineral and persistent

*Alcoholic:* 13% by volume

*To be served at:* 16° - 18°C

*N° Bottles:* 292 Bottles



## Macerato Catarratto