

DORALICE

CATARRATTO



<i>Tipologia:</i>	bianco
<i>Zona di produzione:</i>	Oasi Protetta WWF (Mazara del Vallo - TP) Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
<i>Denominazione:</i>	Sicilia DOC
<i>Uve:</i>	catarratto lucido 100%
<i>Prima annata di produzione:</i>	2018
<i>Tipo di allevamento:</i>	controspalliera Guyot
<i>Densità di impianto per ettaro:</i>	3500 ceppi
<i>Resa per ettaro:</i>	80 quintali
<i>Tipo di terreno:</i>	medio impasto, calcareo tendente sabbioso
<i>Altitudine:</i>	50 metri s.l.m.
<i>Vendemmia:</i>	manuale in cassetta durante la prima decade di settembre all'alba
<i>Vinificazione:</i>	in vasche di acciaio inox termocontrollate, preventiva pressatura soffice e criomacerazione sulle bucce, mosto a decantazione naturale
<i>Affinamento:</i>	3 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia a temperatura controllata
<i>Colore:</i>	giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, di grande trasparenza
<i>Profumo:</i>	spiccati sentori di ananas e frutta a polpa bianca, arricchiti da gentili note minerali e iodate
<i>Gusto:</i>	leggero e morbido, caldo ed avvolgente al palato, con spiccate note di ananas ed agrumi; caratterizzato da una leggera spalla acida e da un finale di buona persistenza sul frutto.
<i>Abbinamenti:</i>	si abbina bene a cibi leggeri come antipasti di mare, affettati delicati, verdure o primi piatti a base di pesce. Ottimo con crostacei e pesce ma anche con carni bianche in preparazioni eleganti.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13% vol.
<i>Temperatura di servizio:</i>	10 - 12° C
<i>Type of wine:</i>	white
<i>Place of origin:</i>	WWF Protected Oasis (Mazara del Vallo - TP) Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
<i>Classification:</i>	Sicilia DOC
<i>Grapes:</i>	catarratto lucido 100%
<i>First year of production:</i>	2018
<i>Production technique:</i>	double cordon Guyot system
<i>Density per hectare:</i>	3500 vines
<i>Yeld per hectare:</i>	80 quintali
<i>Soil type:</i>	medium density, limestone partially sandy
<i>Altitude:</i>	50 meters a.s.l.
<i>Harvest period:</i>	manual during the first half of September at dawn
<i>Wine process:</i>	within temperature controlled stainless steel tanks, after soft pressing and cryomaceration on the skins, naturally settled grape must.
<i>Refining:</i>	3 months in stainless steel tanks and 2 months in bottle at controlled temperature
<i>Colour:</i>	stray yellow with light green reflections, highly transparent
<i>Aroma:</i>	straight scent of pineapple and white fruits, enriched by gently mineral and iodine notes
<i>Taste:</i>	light and smooth, warm and overwhelming in mouth, with notes of pineapple and citrus fruit; light acidity and persistent taste closure over the fruit
<i>Recommended dishes:</i>	perfect with light food such as seafood appetizers, delicate cold cuts, vegetables or fish-based first courses. Excellent with shellfish and fish but also with white meat in elegant preparations
<i>Alcohol content:</i>	13% vol.
<i>Serving temperature:</i>	10 - 12° C

