

LUCIDO 2023

Denominazione: Catarratto Terre
Siciliane, IGP

Varietà: Catarratto Lucido 100%

Grado alcolico (% Vol): 12%

Territorio: Sicilia occidentale, provincia di
Trapani

Superficie del vigneto (ha): 2

Età vigneto: oltre 15 anni

Terreno: sabbioso-calcareo di
medio impasto

Sistema di allevamento: controspalliera
Guyot, 3.500 ceppi per ettaro

Acidità: 6 g/l **Zuccheri residui:** < 1,0 **pH:** 2.95

SO₂ totale: 32 mg/l

Vendemmia: manuale, prima settimana di settembre

Resa per ettaro (q): 60

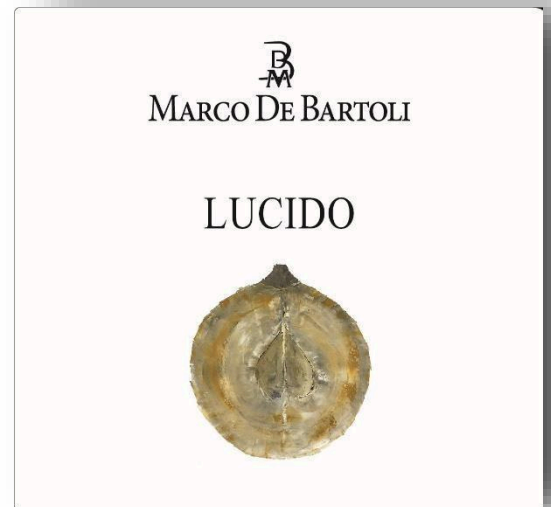
Vinificazione: Dopo il raffreddamento e una rigorosa selezione manuale, i grappoli vengono delicatamente pigiati. Il mosto a bassa temperatura resta a decantare per 48 ore. La parte illimpidita si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata e con un impiego minimo di solfiti

Affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio, sulle fecce fini

n° di bottiglie prodotte: 30.000

Prima annata: 2008

Abbinamenti: Da abbinare con piatti della tradizione siciliana, come le sarde a beccafico, o a primi piatti a base di crostacei e molluschi, come la zuppa di cozze. Servire a 10-12 °C.



MARSALA - C. da Fornara-Samperi, 292 91025 Marsala (TP) - Italia
| tel. +39 0923 962093 - fax +39 0923 962910 | GPS 37.734793 12.536389 |

PANTELLERIA - C. da Bukkuram, 9 91017 Pantelleria (TP) - Italia
| tel. +39 0923 918344 | GPS 36.804194 11.961190

| www.marcodebartoli.com | info@marcodebartoli.com |

