

BARBAZZALE BIANCO



COTTANERA



Classificazione DOC Sicilia

Varietà Catarratto ed una piccola percentuale di Viognier

Numero di bottiglie 60.000

Comune di produzione Castiglione di Sicilia

Zona di produzione Contrada Cottanera

Altitudine 720 metri s.l.m

Età media dei vigneti 15 anni

Resa 90 quintali di uve per ettaro

Sistema di allevamento cordone speronato

Densità di impianto 5700 piante per ettaro

Vinificazione Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 16° per 20 giorni.

Affinamento in acciaio sui lieviti per circa 3 mesi

Alcool 13 % vol.

PH 3,4

Acidità Totale 5,2 g/l

Tipo di suolo lavico-alluvionale

Epoca vendemmiale prima decade di settembre

Vendemmia manuale in cassetta

Classification DOC Sicilia

Variety Catarratto and a small percentage of Viognier

Number of bottles 60,000

Production Area Contrada Cottanera, Castiglione di Sicilia

Altitude 720 metres a.s.l.

Average age of vines 15 years

Yield 9,000 kg/ha

System of cultivation espalier

Vine density 5,700 plants/ha

Vinification Cold soak and static setting. Fermentation at controlled temperature for 16°, for 20 days.

Refining in inox steel on yeast for 3 months

Alcohol 13% vol.

PH 3,4

Total Acidity 5,2 g/l

Type of Soil lava-alluvial

Time of Harvest first 10 days of September

Harvesting manual, with small crates