



## TRENTA SALMI - CATARRATTO



Coinvolgente, equilibrato. Un grande bianco di Sicilia, Catarratto in purezza, che conquista il palato per varietà di aromi e per l'eleganza sopraffina di cui è dotato. Le uve sono raccolte a mano in cassette da 14 chili per preservare la perfetta integrità degli acini garantendo, così, la qualità finale al prodotto. Queste vengono poi pressate in maniera soffice per estrarre solo la parte migliore del succo, il mosto fiore. La successiva decantazione statica e la lenta fermentazione in barrique di rovere a media tostatura apportano grande struttura e un corredo aromatico nobile. Il Trenta Salmi, vino icona di Casa Vinicola Fazio, è caratterizzato da soavi note fruttate di vaniglia e crema che lo rendono un vero e proprio gioiello enologico.

**DENOMINAZIONE:** IGT Terre Siciliane

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo dorato intenso



**PROFUMO:** Note di frutta a pasta bianca e frutta esotica si mescolano con la leggiadra dolcezza della vaniglia e della frutta secca; impreziosito dal profumo di buccia di limone



**GUSTO:** Al palato elegante, sofisticato. Le note aromatiche si susseguono grazie ad una maestosa sapidità. Il finale è avvolgente, persistente ed armonico

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Eccellente con pesce azzurro alla brace, pesce spada, primi con crostacei e molluschi. Si sposa bene anche con le carni bianche, in particolare con il coniglio in umido

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano grande

**SERVING TEMPERATURE:** 13 - 14° C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 3.000 bottiglie

**FORMATI:** 75 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETO:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcereo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Nord - Nord/Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 5,000

**RESA UVA Q.LI/HA:** 50 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Seconda decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 60 mg/L

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Pressatura soffice con presse a membrana, decantazione statica dei mosti e lenta fermentazione in barriques di rovere a media tostatura.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** Oltre 6 anni se conservati in cantine idonee