



BAGLIO DI GRISI



ARIA

CATARRATTO TERRE SICILIANE IGP

Uve:	100% Cataratto
Zona di produzione:	Grisi – Monreale (PA)
Esposizione e altitudine:	Est, 400 m s.l.m.
Tipologia del terreno:	Argilloso, medio impasto
Sistema di allevamento:	Spalliera
Densità dell'impianto:	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia:	III decade di agosto
Grado alcolico:	12,5% vol
Temperatura di servizio:	12-16° C
Formati disponibili (litri):	0.75

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: i grappoli, raccolti a mano e attentamente selezionati, vengono diraspati e pigiati delicatamente. Il mosto, raffreddato e soffocemente pressato, viene trasferito in serbatoi di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica alla temperatura di 15-18° C. Dopo 30-40 giorni di lenta fermentazione, il vino ottenuto viene travasato e mantenuto sulle fecce fini per almeno un mese al fine di incrementare eleganza e struttura.

Affinamento: in acciaio per 6 mesi ed in bottiglia per almeno 60 giorni.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Tra le verdi colline della Sicilia Occidentale, a pochi chilometri dall'antica cittadina normanna di Monreale, la famiglia Di Lorenzo coltiva il Cataratto, vitigno a bacca bianca siciliano, dove qui ha trovato terroir e clima idoneo. Da un'attenta selezione dei grappoli si ottiene questo vino, dal colore giallo oro con riflessi verdognoli. Aria è un vino fruttato caratterizzato da intense note aromatiche. Al palato la freschezza, la sapidità e la lunga persistenza lo rendono accattivante.

ABBINAMENTI

Bianco importante dal gusto deciso, che ben si abbina a piatti a base di pesce o di carni bianche.



VINO BIOLOGICO