

DOMENICO LOMBARDO

VIVIGNATO

dove vive la
vigna

IAMONTE

Catarratto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TERRE SICILIANE

Suolo: collinare, medio impasto
tendenzialmente sabbioso

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Piante per ettaro: 3.800

Resa q.li ettaro: 70 q.li/HA circa

Vendemmia: raccolta a mano,
prima settimana di settembre

Fermentazione: le uve, dopo la diraspatura,
fermentano con un propri lieviti indigeni a
temperatura controllata e restano a contatto
con le bucce per circa 10 giorni.

Affinamento: il vino, dopo la fermentazione
malolattica, affina in anforette di ceramica
fino all'estate successiva e viene imbottigliato
senza nessuna filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato con riflessi aranciati.

Bouquet: odori di zagara e fiori bianchi,
accompagnati da leggere note ossidative.

Sapore: gusto pieno e complesso, sapido e
acido in bocca con un retrogusto finale che
ricorda l'acetosella.



domenicolombardovini.com

Vino
Biologico

