Domenico Lombardo

VIVIGNATO

vigna dove vive la

MEZZATESTA

Catarratto

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TERRE SICILIANE

Suolo: collinare, medio impasto tendenzialmente sabbioso
Altitudine: 270 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, ultima settimana di agosto
Fermentazione: le uve, dopo la diraspatura, vengono pressate sofficemente. Il mosto fermenta in cemento con i propri lieviti indigeni a temperatura controllata.
Affinamento: il vino, dopo la fermentazione malolattica, affina sui lieviti fino all'estate successiva e viene imbottigliato senza nessuna filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino carico con riflessi oro.
Bouquet: odori di fiori bianchi e erbetta fresca, accompagnate da piacevoli note di pera.
Sapore: gusto pieno, elegante e con un finale lungo e complesso con il caratteristico retrogusto che ricorda la mandorla.

domenicolombardovini.com

Vino Biologico