

Catarratto - Pas Dosè

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Metodo Classico - Vino Spumante di Qualità

Vendemmia 2015

Dai vigneti che sorgono sulle colline tra Vita e Salemi, con esposizione Nord-Ovest, terroir ideale per il Catarratto, vitigno autoctono della provincia di Trapani. Le uve vengono raccolte e selezionate in cassetta, durante la prima fase di maturazione. La rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale a basse temperature, grazie ad una lunga permanenza sui lieviti, di oltre 12 mesi, rende questo spumante un vino di grande personalità esaltando le note varietali tipiche del vitigno autoctono.

The grapes come from vineyards located in the hills between Vita and Salemi, with exposure NW, terroir perfect for Catarratto, indigenous variety of the province of Trapani. The grapes are picked and selected in the box, during the first stage of maturation. The refermentation in the bottle according to Classical Method at low temperature, thanks to a long permanence on the yeasts for more than 12 months, makes this sparkling wine of great personality, exalting the varietal notes of the native grape.



In vigna / *in the vineyard*
resa per ha / *yield per hectares*
90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

altitudine / *altitude*
440/480m slm

affinamento / *aging*
oltre 12 mesi sui lieviti / more than 12 months on the selected yeasts

dosaggio / *dosage*
pas dosè

le uve sono state vendemmiate durante la seconda settimana di Agosto / *grapes harvested during the second week of August*

Dal perlage fine e persistente, colore giallo con riflessi dorati, al profumo è fruttato caratterizzato da note varietali in connubio con sentori di lievito e di crosta di pane. Fresco, strutturato con una buona persistenza. Non dosato, è un vino a tutto pasto, soprattutto a base di pesce.

The perlage is fine and persistent and the color is yellow with golden reflections. Net hints of yellow fruit, typical varietal notes with pleasant hints of yeast and bread crust. In the mouth it surprise for the freshness and the good structure and persistence. Pas Dosè, it is a wine for aperitifs, lunches and dinners based on fish.