



ABATE FRANCA ALBA

| | |
|------------------------|-------------------------------------|
| Tipo di vino | BIANCO IGP TERRE SICILIANE |
| Zona di produzione | Trapani C/da Bilinghieri |
| Uva | Catarratto 100% |
| Densità impianti | 3500 per ettaro |
| Età impianti | Impianti realizzati nel 1992 |
| Terreno | Franco Argilloso ricco di scheletro |
| Resa media per ettaro | Kg 11.000 |
| Sistema allevamento | Guyot |
| Altimetria dei vigneti | Mt 350 |

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Type of wine | WHITE IGP TERRE SICILIANE |
| Production area | Trapani C/da Bilinghieri |
| Type of grape | Catarratto 100% |
| Vineyards Density | 3500 per hectare |
| Vineyards Age | Vineyards planted in 1992 |
| Soil Type | Rich argillaceous of skeleton |
| Yield per hectare | 11 Tons for hectars |
| Vineyards Training system | Guyot |
| Vineyards Altitude | Mt 350 |



CUTI CATARRATTO VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE

Vinificazione affinamento

Raccolta manuale la terza settimana di Settembre. Pressatura soffice, fermentazione statica naturale a temperatura controllata. Maturazione sulle fecce fini per tre mesi in vasche inox ed affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Winemaking and Aging

The grapes are harvested by hand generally by the third week September; undergo soft pressing and vinified in temperature controlled stainless steel tanks. Maturation on the lees takes place in stainless steel tanks for three months. The wine is bottle-aged for 3 months prior its release onto the market.

Caratteristiche organolettiche

Di colore: giallo paglierino pieno. Profumi: sentori di susine e pesca bianca. Palato: morbido, caldo e avvolgente, di buona sapidità e persistenza.

Organoleptic Characteristics

Color: straw yellow. Aroma: delicate aromas of plum and white peach. Palate: soft, warm and long finish.