



Feudi
del
Pisciotto

INZOLIA CATARRATTO

La combinazione dei due vitigni bianchi più nobili, di cui solo ora si stanno scoprendo le enormi potenzialità. Soprattutto per il Catarratto che storicamente era destinato al Marsala. Combinati insieme, in percentuali analoghe ma variate da annata ad annata, creano un vino di personalità unica al mondo.



Prima annata di produzione: 2005

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 50.000

Uve: 50% Inzolia – 50% Catarratto

Vinificazione: in acciaio

Invecchiamento: in acciaio

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Altimetria dei vigneti: 280 mt. s.l.m.

Tipo di terreno: Medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità dell'impianto: 5.600

Età delle viti in produzione: 4 anni

Resa per ettaro in uva: 70 Ql

Epoca della vendemmia: Fine agosto

Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 15 °

Durata fermentazione: 10 gg.

Fermentazione malolattica : Svolta

Tipo di legno: -

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 4 mesi

Stabilizzazione del prodotto: Naturale

Affinamenti in bottiglia: 4 mesi

Annate non prodotte: -

Castellina in Chianti (SI) – Loc. Castellare
Tel. +39 0577 740490 – 742903 Fax + 39 0577 742814

www.castellare.it
info@castellare.it

