

Anfà



Anfà Catarratto

2014
87 punte
Luca Maroni

REBSORTE: 100 % Catarratto

STÜCKELUNG: TERRE SICILIANE I.G.T.

ANBAUGEBIET: Camporeale 350 meter ü.d.M.

BODEN: Tiefer Boden von mittlerer Dichte, sandiger Schluff-Lehmboden mit gutem Gehalt an organischer Substanz.

ERTRAG PRO HEKTAR: 8.000 Kg

ETA VINES: 10 Jahre

WEINHERSTELLUNG: Entrappen, Kaltmazeration auf der Maische und Most (4°C), sanft der Trauben und Gärung in Edelstahltanks Pressthermo - gesteuert für 24 Tage bei 12 - 14 °C. Er reift in der zweiten Französisch Eichenfässern für mindestens 4 Monate verwenden. Es folgt Reifung in der Flasche.

VERKOSTUNG: Typische sizilianische blumigen Duft mit deutlichen Noten von tropischen Früchten und Zitrusfrüchte wie Grapefruit. Geschmack frisch, voll und anhaltend.

LESE: Von Hand in Kisten in der ersten Septemberwoche.

ALKOHOLGEHALT: 13 % Vol

EMPFEHLUNG: Ausgezeichnet als Aperitif und mit allen Gerichten auf Basis von Fisch. Servieren bei 9 °C.

AZIENDA AGRICOLA
PISCIOTTA VINCENZA

Via Alfieri, 51
CAMPOREALE (PA)
Tel. 0924 36755
Cell. 339 4980919 - 388 6537642
e-mail: vinimarinocamporeale@gmail.com

www.marinovini.com

 Vini Marino