

BARBAZZALE BIANCO 2017



Classificazione DOC Sicilia**Varietà** Catarratto ed una piccola percentuale di Viognier**Numero di bottiglie** 80.000**Comune di produzione** Castiglione di Sicilia**Zona di produzione** Contrada Cottanera**Altitudine** 720 metri s.l.m**Età media dei vigneti** 15 anni**Resa** 90 quintali di uve per ettaro**Sistema di allevamento** cordone speronato**Densità di impianto** 5700 piante per ettaro**Vinificazione** Macerazione a freddo e successiva defecazione statica. Fermentazione a temperatura controllata di 16° per 20 giorni.**Affinamento** in acciaio sui lieviti per circa 3 mesi**Alcool** 13°**PH** 3,18**Acidità Totale** 6**Tipo di suolo** lavico-alluvionale**Epoca vendemmiale** prima decade di settembre**Vendemmia** manuale in cassetta**Classification** DOC Sicilia**Variety** Catarratto and a small percentage of Viognier**Number of bottles** 80.000**Production Area** Contrada Cottanera, Castiglione di Sicilia**Altitude** 720 metres a.s.l.**Average age of vines** 15 years**Yield** 9,000 kg/ha**System of cultivation** espalier**Vine density** 5,700 plants/ha**Vinification** Cold soak and static setting. Fermentation at controlled temperature for 16°, for 20 days.**Refining** in inox steel on yeast for 3 months**Alcohol** 13°**PH** 3,18**Total Acidity** 6**Type of Soil** lava-alluvial**Time of Harvest** first 10 days of September**Harvesting** manual, with small crates