



Lucido

Sicilia DOC

Catarratto Bianco Extra-lucido 100%. Densità di ceppi pari a 4500 piante per ettaro e una resa pari a 65 ettolitri per ettaro.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 8 ore, successiva pressatura soffice. Decantazione a freddo e fermentazione a 18°-20°C, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.