



CUSUMANO

www.cusumano.it



Monovarietali
Catarratto
Sicilia D.O.C.



Zona di Produzione

Tenuta Castelluzzo, Calatafimi (TP)
450 m slm

Uve

Catarratto 100%

Esposizione

Nord-est.

Età media dei vigneti

30 anni.

Allevamento

Vigneti allevati in collina con una densità di ceppi pari a 4.000 piante per ettaro.

Resa

80 q per ettaro

Vendemmia

Manuale, nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce con il mosto fiore ad una temperatura di 8°C per circa 12 ore, successiva pressatura soffice.

Decantazione a freddo e fermentazione ad una temperatura di 18°-20°C, permanenza sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Bottiglia

Litri 0,75