



**bosco  
falconeria®**

azienda biologica  
simeti-taylor

## **Catarratto Igp Terre siciliane 2016**

### **In vigna**

**Vitigno:** Catarratto extra-lucido coltivato con metodo biologico (certificazione Codex)

**Zona di produzione:** c.da Bosco Falconeria - Partinico, altitudine 250 m s.l.m.

**Terreni:** calcarei di medio impasto

**Sistema di allevamento:** contropalliera e alberello alcamese in asciutto

**Densità delle viti:** 2.700 per ettaro

**Età media delle viti:** 17 anni

**Produzione per ettaro:** 55 q

**Trattamenti:** trattamenti anticrittogamici con prodotti solfo-ramati

**Fertilizzanti:** sovescio di vegetazione spontanea

**Raccolta:** manuale, a settembre

### **In cantina**

**Diraspatura e pigiatura:** meccanica, con pigia-diraspatrice a rulli

**Pressatura:** soffice a membrana

**Fermentazione spontanea in silos d'acciaio inox a temperatura controllata**

**Chiarifica:** bentonite

**Stabilizzazione:** nessuna

**Filtraggio:** filtro a cartone

**Resa uva/vino:** 70-75%

**Tappo:** sughero

**Produzione:** 5.400 bottiglie

**Titolo alcolometrico** 12 %

**Solforosa totale** 53 mg/l

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore** giallo paglierino intenso, profumo fruttato, sapore asciutto con il retrogusto leggermente amarognolo tipico del vitigno.

**Temperatura di servizio e abbinamenti**

**Servire a 10-12°C. E' un vino versatile, particolarmente adatto ad accompagnare i primi delicati, pesce, carni bianche e formaggi freschi.**

**Natalia Simeti**

P.I. 06060200828

c.da Bosco Falconeria snc

90047 Partinico - Palermo - Italia

Tel./fax +39 091 8789083

[info@boscofalconeria.it](mailto:info@boscofalconeria.it)

[www.boscofalconeria.it](http://www.boscofalconeria.it)



**bosco  
falconeria**<sup>®</sup>

azienda biologica  
simeti-taylor

## **Catarratto Igp Terre siciliane 2016**

### **In the vineyard**

**Varietal:** organically produced Catarratto extra-lucido (certified by Codex)  
**Area of production:** contrada Bosco Falconeria, Partinico, altitude 800 ft  
**Soil type:** calcareous, medium texture  
**System of cultivation:** vertical trellises and alberello (bush training), no irrigation  
**Density of planting:** 2,700 vines per hectare  
**Average age:** 17 yrs  
**Yield:** 5500 kg per hectare  
**Treatments:** copper-sulphate products  
**Fertilization:** green manure with spontaneous vegetation  
**Harvest:** manual, first half of September

### **In the winery**

**Mechanical destemming and crushing**  
destemmer with rollers  
**Soft pressing with pneumatic press**  
**Natural fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks**  
**Stabilization:** no  
**Filtration with plate filter**  
**Clarification with bentonite**  
**Grape/wine ratio:** 73%  
**Production** 5.400 bottles  
**Alcoholic content** 12 %  
**Sulphite total** 53 mg/l

### **Organoleptic characteristics**

**Intense straw-colored; fruited bouquet; dry taste with the slightly bitter aftertaste typical of this variatal.**

### **Serving temperature and pairings**

**10-12° C. A versatile wine, particularly suited to accompanying delicate courses, fish, white meat and fresh cheese.**

**Natalia Simeti**  
P.I. 06060200828  
c.da Bosco Falconeria snc  
90047 Partinico - Palermo - Italia  
Tel./fax +39 091 8789083

info@boscofalconeria.it  
www.boscofalconeria.it