



**bosco
falconeria®**

azienda biologica
simeti-taylor

Falco peregrino Igpt Terre siciliane 2016

In vigna

Vitigno: Catarratto comune ed 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: controspalliera e alberello alcamese in asciutto
Densità delle viti: 2.700 per ettaro
Età media delle viti: 17 anni
Produzione per ettaro: 55 q
Trattamenti: anticrittogamici con prodotti solfo-ramati
Fertilizzanti: sovescio di vegetazione spontanea
Raccolta: manuale, a settembre

In cantina

Diraspatura e pigiatura: meccanica, con pigiadiraspatrice a rulli
Fermentazione spontanea sulle bucce in silos d'acciaio inox a temperatura controllata per 3 gg.
Pressatura: soffice a membrana, dopo la svinatura
Stabilizzazione: nessuna
Chiarifica: bentonite
Filtraggio: filtro a cartone
Anidride solforosa: nessuna aggiunta
Resa uva/vino: 65%
Tappo: sughero
Produzione: 2.900 bottiglie
Titolo alcolometrico: 12 %

Caratteristiche organolettiche

Colore carico, profumo agrumato, sapore persistente e piacevolmente tannico, accompagnato in chiusura dalle note amare caratteristiche del vitigno.
Temperatura di servizio e abbinamenti
Servire a 16°-18° C, avendo cura di ossigenare, preferibilmente in calici da rosso. E' un vino deciso, particolarmente adatto ad accompagnare pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi e leggermente stagionati.

Bosco Falconeria di Simeti Antonio

PI: 05087760822

c.da Bosco Falconeria

90047 Partinico - Palermo

recapito postale:

piazza Europa, 13 - 90146 Palermo

Tel./fax: +39 091 8789083

info@boscofalconeria.it

www.boscofalconeria.it



**bosco
falconeria**[®]

azienda biologica
simeti-taylor

Falco peregrino Igp Terre siciliane 2016

In the vineyard

Varietal: organically produced Cataratto comune and 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 with rollers

Natural fermentation on the skin, in temperature-controlled stainless steel tanks for 3 days

Soft pressing with pneumatic press

Clarification: bentonite

No stabilization

Filtration with plate filter

None added Sulphur dioxide

Grape/wine ratio 65%

Production 2.900 bottles

Alcoholic content 12 %

Organoleptic characteristics

Straw-colored, fruited bouquet, fresh and dry taste with a pleasingly bitter aftertaste characteristic of the Catarratto varietal.

Serve at 16°-18° C, preferably in glasses for red wine.

A wine of character, particularly suited to accompanying fish, shellfish, white meat and fresh or lightly aged cheeses.

Bosco Falconeria di Simeti Antonio

PI: 05087760822

c.da Bosco Falconeria

90047 Partinico - Palermo

recapito postale:

piazza Europa, 13 - 90146 Palermo

Tel./fax: +39 091 8789083

info@boscofalconeria.it

www.boscofalconeria.it