

Alcamo Classico DOC Vigna Casalj Tenuta Rapitalà Vino Bianco

cod.: v00142



Scheda tecnica

NOME COMPLETO Alcamo Classico DOC Vigna Casalj 2016 Tenuta Rapitalà

DENOMINAZIONE Alcamo

ANNATA 2016

PAESE Italia

REGIONE Sicilia

VITIGNO Catarratto 100%

AFFINAMENTO Botte di rovere

FORMATO 0,75 L

AROMI Salvia, Foglia di pomodoro, Fiori di capperò

GRADO ALCOLICO 12,5 %

TEMPERATURA 12 ?

SOLFITI Contiene solfiti

Descrizione

Il vino Vigna Casalj nasce all'interno delle vigne della Tenuta Rapitalà, nelle zone vitivinicole palermitane.

Viene prodotto interamente con uve Catarratto di Montagna, raccolte a fine settembre. Per preservare gli aromi varietali si limita il contatto con l'ossigeno mantenendo l'atmosfera controllata durante tutte le fasi del processo di vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a bassa temperatura 12-14°C con lieviti selezionati. Il controllo della temperatura permette di prolungare la fermentazione per oltre 2 settimane. I controlli analitici sono quotidiani. Il vino viene maturato in botti fino a marzo, ma non prima di fare un passaggio di 3 mesi in botti da 50 hl, di rovere francese.



Presenta un colore giallo oro chiaro. Il passaggio in botte amplifica notevolmente la componente olfattiva, con aromi mediterranei di salvia, foglia di pomodoro e fiore di capperi che dominano la scena. In bocca dimostra un corpo rotondo ed appagante, con una buona freschezza e mineralità.

Perfetto in abbinamento con pesci e crostacei, ideale per accompagnare carni bianche.

EUR 18,50
iva inc.

