



OMU Catarratto

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice - Gibellina (TP)
Uve <i>Grape Variety</i>	Catarratto - D.O.C. Sicilia
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	Alberello e cordone speronato <i>Brush and Strained cordon</i>
Densità <i>Plants density</i>	4000-5000 Piante/ha <i>4000-5000 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	400-500 s.l.m. <i>400-500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	60-70 ql/ha <i>60-70 hls/ha</i>
Affinamento <i>Refining</i>	In silos di acciaio <i>In steel tanks</i> 4 mesi in bottiglia <i>4 months in bottle</i>
Colore <i>Colour</i>	Giallo paglierino <i>Light yellow</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Fine e persistente con note di frutta secca, zagara e agrumi <i>Light and persistent with notes of dried fruit, orange blossom and citrus fruits</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Fresco, sapido, equilibrato di intensa persistenza <i>Fresh, savolry, balanced with intense persistence</i>
Abbinamenti <i>Food pairings</i>	Ideale su aperitivi, pesce grigliato e primi a base di pesce <i>Ideal on aperitifs, grilled fish and fish-based first courses</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	12.50 % Vol