



Etichetta: Ammare 2023

Produttore: Soc. Agr. Terre del Favonio srl

Classificazione: Catarratto 100%

Zona di produzione: Favignana

Contrada: Faraglioni

Altimetria: 0 mt s.l.m

Varietà: Catarratto 100%

Età del vigneto: 7 anni

Tipo di agricoltura: biologica

Vendemmia: seconda metà di agosto

Vinificazione: Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.

Affinamento: In cemento sulle fecce nobili per 6 mesi.

Grado alcolico: 8%

Temperatura di servizio: 8°C

Formato: 75cl

PROPRIETÀ

Visive: Colore giallo intenso e brillante.

Olfattive: Sensazioni fruttate e agrumate.

Gustative: Sapidità quasi salina, buona struttura ed eleganza con una sensazione di freschezza che lo rende armonico e brioso.