



BUNIFAT

Classificazione: Vino bianco DOC Alcamo;

Uvaggio: Catarratto Lucido 100%;

Area di Produzione: Sicilia occidentale, Alcamo;

Altitudine: 250 m s.l.m.;

Orografia: Collinare;

Terreno: Limoso con una discreta percentuale di argilla.

VIGNETO

Allevamento: Controspalliera;

Densità del vigneto: 4000 piante per ettaro;

Resa per ettaro: 70 ql;

Raccolta: Manuale, seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Criomacerazione prefermentativa alla temperatura di 5/6°C.

Fermentazione a temperature controllata in serbatoi in acciaio inox e affinamento sui lieviti per 3 mesi. La chiusura della fermentazione di parte di questo vino avviene in barrique sui lieviti.

AFFINAMENTO: 9 mesi in bottiglia.

ANNATA: 2014

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso: subito profumi floreali e frutta a polpa bianca, pera e melone.

A seguire macchia mediterranea e accenni vanigliati.

In bocca: libera una buona sensazione calorica ben equilibrata da un'ottima acidità che lo rende fresco e morbido.

Buona la mineralità, persistenza e finezza.

Longevità: 5 anni.

**POSSENTE SOC.COOP.
AGRICOLA**

Uffici:
Via San Leonardo 91011
Alcamo (TP)
Tel: +39 0924 502706

Cantina:
Contrada Pergole,
91020 Salaparuta (TP)
37.736037 12.972085

E-mail:
info@possente.it

www.possente.it