

LEONE D'ALMERITA

Vendemmia 2017

È la summa della freschezza aromatica delle uve bianche coltivate in alta collina, sino a raggiungere i 900 metri di altitudine: in prevalenza Catarratto, con uve di Pinot Bianco Sauvignon Blanc e Traminer per struttura, aromaticità, acidità. Un Leone, simbolo della storia della famiglia.

Scheda Tecnica

- **Vitigni:** Catarratto (58%), Pinot Bianco (16%), Sauvignon (15%) e Traminer Aromatico (11%)
- **Denominazione:** Bianco - Terre Siciliane IGT
- **Vigneti:** Selezione di uve d'alta collina dai 500 ai 900 m s.l.m.
- **Resa di uva per ettaro:** Mediamente 80 quintali
- **Fermentazione:** In vasche di acciaio inox
- **Temperatura di fermentazione:** 14/16°C.
- **Durata della fermentazione:** 15 giorni in media.
- **Fermentazione Malolattica:** Non svolta.
- **Affinamento:** 4 mesi in vasche di acciaio in presenza di lieviti.
- **Gradazione alcolica:** 12,50% Vol.
- **Dati analitici del vino:** pH 3,35 - AT 5,60 g/l - ZR 1,30 g/l - ET 18,50 g/l.

