

Monovarietali

Alcamo

Doc

Uve

Catarratto 60%, Grecanico 30%,
uve aromatiche 10%

Zona di produzione

Alcamo (TP).

Esposizione

Sud-est.

Età Media dei vigneti

10 anni.

Allevamento

Vigneti allevati in collina con una densità di
ceppi per ettaro pari a 4200.

Resa

75 q di uva per ettaro.

Vendemmia

Manuale, nella prima decade di settembre.

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce con il
mosto fiore ad una temperatura di 8°C per
circa 12 ore, successiva pressatura soffice.
Decantazione a freddo e fermentazione ad
una temperatura di 18°-20°C, permanenza
sulle fecce fini in acciaio per almeno 4 mesi e
successivo affinamento in bottiglia.

