



PRODUZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO BEVANDE DI FANTASIA
A BASE DI VINO DI QUALITA' SUPERIORE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Questo vino tipico siciliano proviene da una selezione di uve Catarratto raccolte a mano in vigneti coltivati a contropalliera e a bassa resa, in terreni di medio impasto.

CATARRATTO VIGNA

Produttore:	La Fontana – Geraci Siculo (PA) – Italia
Zona di produzione:	San Cipirrello (PA)
Uve:	Catarratto
Metodo di produzione:	Diraspa – pigiatura, macerazione medio lunga a temperatura controllata, pressatura soffice e fermentazione malolattica spontanea. Affinamento in acciaio per sei mesi e due in bottiglia.
Gradazione alcolica:	13% vol
Tipo di vino:	Bianco – Sicilia (Indicazione Geografica Tipica)
Colore:	Bianco paglierino
Profumo:	Fruttato con sentori di frutta
Sapore:	Intenso giustamente tannico, di corpo e di gusto lungo, tipico del vitigno di appartenenza
Abbinamenti gastronomici:	Accompagna con eleganza tutti i primi piatti a base di pesce e crostacei
Temperatura di servizio:	Va servito freddo 16–18° C

LA FONTANA di Corradino Franco
Via della Libertà, 9 – 90010 Geraci Siculo (PA)
tel/fax 0921 643370 - cell: 339.8732019 333.1674334
P.IVA 04566920825

www.lafontanageraci.it
elisir@lafontanageraci.it