

Carta d'Oro 2024

I fiori bianchi e i frutti che rimandano agli agrumi, pompelmo e lime compongono il ricco bouquet di questo vino perfettamente bilanciato e armonico



BLEND DI UVE BIANCHE AUTOCTONE /
IGP TERRE SICILIANE //
PATTIPICCOLO - ALCAMO

ALLEVAMENTO

Comune - Alcamo (TP)
Ubicazione dei vigneti - Pattipiccolo
Uve - blend di uve bianche autoctone
Esposizione - sud, sud est
Altimetria s.l.m. - tra 150 e 300 m
Tipologia di terreno - franco sabbioso
Anno d'impianto - 2013
Densità di impianto ceppi/ettaro - 4800
Forma di allevamento - contropalliera
Potatura - guyot a 6 8 gemme
Resa Kg/pianta - 1,88
Epoca di vendemmia - fine agosto
Conduzione della raccolta - manuale in cassette da 15 kg circa

VINIFICAZIONE

Pressatura - soffice
Vasche di fermentazione - acciaio inox
Temperatura di fermentazione in °C 15-16
Durata della fermentazione in giorni 8
Fermentazione malolattica - no
Affinamento minimo in vasca - 6 mesi
Affinamento in bottiglia - 1 mese

CARATTERISTICHE

ENOCHIMICHE

Grado alcolico: 12,5%
Zuccheri residui: 2,1 g/l

Valori Nutrizionali

Energia (E) per 100 ml:
310 kJ / 73 Kcal
Allergeni: Contiene solfiti

Informazioni di Smaltimento

Bottiglia: vetro GL71
Capsula Alluminio ALU41
Tappo di Sughero FOR51

ANNATA 2024

La vendemmia 2024 è iniziata il 16 agosto. Le precipitazioni scarse e le limitate riserve idriche nei vigneti combinate ad un'estate iniziata precocemente con temperature elevate, hanno accelerato le fasi fenologiche della vite. Abbiamo osservato un germogliamento precoce, seguito da fioritura e invaiatura altrettanto anticipate. Questi fattori hanno reso necessario anticipare la vendemmia e farci prediligere per la raccolta le ore più fresche del mattino.

Il clima caldo, di contro, ha creato condizioni ostili allo sviluppo di malattie con totale assenza di oidio o peronospora. A Pattipiccolo l'uso dell'irrigazione di soccorso ha mitigato in parte gli effetti della siccità.

Le rese sono state più scarse del 2023 ma la qualità è stata preservata. Le uve sono arrivate in Cantina in uno stato ottimale e sano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore - giallo paglierino
Odore - floreale e fruttato con note di frutta esotica
Sapore - armonico, secco, caldo e acidulo con un retrogusto appena accennato di mandorla amara

Certificazione

Biologico, IT - Bio - 007

ETICHETTA

Carta d'oro, una carta vincente nel panorama della nostre etichette. Si è immaginato di passeggiare tra le vigne alcamesi ed in particolare tra le uve a bacca bianca, le stesse dalle quali questo vino è prodotto. Nel cammino immancabili sono gli odori campestri, particolarità cromatica dell'etichetta è una punteggiatura che richiama il terreno sabbioso.

A TAVOLA

Si accompagna con antipasti, pesce e crostacei, carni bianche e formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio

10 - 12 °C

Prima Annata

1996

Famiglia prodotti RALLO

I Classici

RALLO 1996