

Abbazia San Giorgio

IGT Terre Siciliane Lustro Catarratto | 2019
VIN0232-19

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
ELEMENTO PRIMO	CATARRATTO
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Libere Interpretazioni
ALCOL	12.00



Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti sulle bucce. A seconda dell'annata si sceglie la durata della macerazione che nel 2018 è stata di 20 gg. L'affinamento si effettua nei silos di acciaio per circa 4 mesi quindi viene imbottigliato ed affinato ancora per almeno 60 gg.

Descrizione Vino

Mostra nel bicchiere di colore giallo dorato carico tendente all'aranciato. Al naso richiama suadenti note agrumate e di frutta esotica con fiori di zagara e cenni vegetali. Il sorso affascina per la morbidezza ingannevole, subito controbilanciata dalla fresca acidità, con una spiccata profonda mineralità.

