

# Abbazia San Giorgio

IGT Terre Siciliane Lustro Catarratto | 2020  
VIN0232-20

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A GUARDIAN</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>CATARRATTO</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona, Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.00</b>



## 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.

