



## ALCAMO BIANCO DOC «LE MAIOLICHE DI SICILIA»



Nasce dalla fusione tra il Catarratto lucido, grande vitigno della tradizione siciliana, e la bella terra alcamese dove i monti, sui quali si coltivano le sue uve, si susseguono ininterrotti fino ad affondarsi nel mare. Vino fresco, sapido ed elegante con profumi e corposità mediterranei, poiché acidità e struttura sono bilanciati dalla natura.

**LE UVE**  
Catarratto.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Vigneti di Catarratto coltivati nel territorio dell'Alcamese.

**VENDEMMIA**  
Le uve sono raccolte tra agosto e settembre alla piena maturazione.

**VINIFICAZIONE**  
Vinificato a freddo. Si usa la tecnica di vinificazione in bianco con raffreddamento dell'uva appena pigiata, pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata per garantire finezza aromatica e intensità olfattiva.

**AFFINAMENTO**  
Il vino viene conservato in vasche di acciaio fino al suo imbottigliamento.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Colore giallo paglierino, gusto fresco, sapido ed elegante con profumi e corposità mediterranei, poiché acidità e struttura sono naturalmente bilanciati.

**CONSERVAZIONE OTTIMALE**  
2 anni.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Vino da pesci nobili (spigole, orate, grandi crostacei), ma si sposa ugualmente bene con carni bianche.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.

