

Sale luce dal calice di questo vino. Una luce di straordinaria territorialità,
la luce dei Templi d'Agrigento, il profumo di questo terroir magnifico.

Due vitigni autoctoni dal ventaglio aromatico prezioso, capaci di abbinarsi
ai migliori piatti della cucina mediterranea, ma perfetti anche nell'abbinamento
ai piatti orientali a base di pesce crudo.

The light rises from this glass of wine, a light peculiar to Agrigento,
the light of the Temples, the aroma of this magnificent territory.

Two local varieties with a full range of precious aromas, able to complement
the best of Mediterranean cuisine, as well as being the perfect accompaniment
to seafood-based oriental dishes.



d'ALESSANDRO
AZIENDA AGRICOLA

**d'Alessandro - Azienda Agricola
Dalmin Srl**
P.Iva e CF 02528890847
www.dalmin.it info@dalmin.it

Catarratto

Zona viticola

Agrigento

Vitigni

Catarratto 60% Inzolia 40%

Tipologia di prodotto

Sicilia IGT

Terreno

Calcarinici con una buona percentuale di argilla e limo con reazione leggermente alcalina

Esposizione

Sud/sud-ovest

Altitudine

250/300 metri slm

Età media delle viti

16 anni

Densità di viti per ettaro

4000-5000

Sistema di allevamento

Controspalliera

Epoca della vendemmia

Metà settembre

Raccolta

Manuale

Fermentazione malolattica

Non svolta

Affinamento

In vasca d'acciaio per quattro mesi, per due in bottiglia prima della commercializzazione

Gradazione alcolica

13%

Temperatura di servizio

8-10 C°

Proposte di abbinamento

Consigliato per antipasti e primi di pesce, crudo di pesce, grigliata di pesce bianco, carni bianche

Region

Agrigento

Grape variety

Catarratto 60% Inzolia 40%

Classification

Sicilia IGT

Soil composition

Calcareous with a good percentage of clay and silt with a slight alkaline reaction

Exposure

South/south-west

Altitude

250/300 m

Average vineyard age

16 years

Average planting density

4000-5000 per hectare

Planting method

Counter espalier

Harvest period

Mid September

Harvest Method

Manual

Malolactic fermentation

Not activated

Maturation and ageing

4 months in stainless steel tanks followed by 2 months in bottle before release on market

Alcohol level

13%

Serving temperature

8-10 C°

Best with

Fish appetizers and main courses, raw fish, grilled fish, white meat

