



TERRÆ DI POLIFEMO

VINI DI SICILIA

Ottenuto dall'accurata vinificazione di uve Inzolia e Catarratto, Kalasùlu è vino di vibrante personalità. Si presenta di colore paglierino brillante con tenui riflessi verdognoli. Il suo profumo, intenso e piacevolmente fruttato, è gradevole preludio al gusto fresco ed armonico.

Kalasùlu è ideale abbinamento gastronomico di antipasti leggeri crostacei e piatti a base di pesce. Servire fresco a 8°/10°

Scheda Tecnica

Riconoscimento

Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Posizione Geografica

Colline intorno Milazzo

Tipo di terreno

Medio impasto

Vitigni

Catarratto ed Inzolia

Uvaggio

Catarratto 50% - Inzolia 50%

Forma di allevamento

Spalliera con potatura guyot

Ceppi per ettaro

3.400 piante per ettaro

Resa per ettaro

*Da disciplinare: 120 Q.li
aziendali: 80 Q.li*

Resa per ceppo

Kg 2,4

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e sono lavorate separatamente. Dopo la diraspatura le uve vengono sottoposte ad una breve criomacerazione a bassa temperatura. La pigiatura delle uve viene effettuata con presse a spremitura soffice nel completo rispetto della materia prima. Il mosto adeguatamente raffreddato viene fatto fermentare a temperatura controllata.

Affinamento secondario:

Alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Dati Analitici

Tenore alcolico

12% Vol.

Acidità totale

5,70

Zuccheri residui

3 gr/lit

Note Organolettiche

Colore

Giallo paglierino

Bouquet

Gradevole, intensamente fruttato

Sapore

Fresco, morbido, persistente

Temperatura di servizio

12 °C

Bicchieri consigliati

Tulipano

Abbinamenti consigliati

Antipasti di mare, crostacei, portate di pesce

Periodo di consumo

Fino al 2° anno successivo alla vendemmia

Imballo

Bottiglia

Bordolese conica cl. 75

Cartone

6 bottiglie in piedi



Kalasùlu
INZOLIA - CATARRATTO