



CONTE DI MATAROCCO

ALCAMO DOC

Vitigno:

Catarratto (85%), Chardonnay (10%), Inzolia (5%)

Denominazione:

Alcamo DOC

Suolo:

Mediamente argilloso

Vigneti:

Allevati a controspalliera

Vendemmia:

A mano, tra Agosto e Settembre

Vinificazione:

Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione avviene a bassa temperatura (16° C). Dopo il periodo di maturazione a temperatura controllata in vasche di acciaio, il vino viene lasciato ad affinare per un mese in bottiglia.

Note organolettiche:

Il colore è giallo intenso con sfumature tendenti al verdolino. Il blend dà vita a profumi che evocano i frutti tropicali con lievi sentori di limone. Al palato è avvolgente, fresco e fragrante.

Gradazione Alcolica:

12 vol.

Abbinamenti:

Perfetto con crostacei, piatti a base di pesce e verdure grigliate.

Come servirlo:

Esprime il meglio di sé in un calice a tulipano di media ampiezza e servito ad una temperatura di 8°.



Cantine Paolini



CONTE DI MATAROCCO

ALCAMO DOC

Grape variety:

Catarratto (85%), Chardonnay (10 %), Inzolia (5%)

Classification:

Alcamo DOC (Denomination of Controlled Origin)

Soil:

Mainly clay

Vineyards:

Vertical shoot positioning trellised

Harvest:

By hand , August/September

Vinification:

The grapes are gently pressed and the fermentation takes place at a low temperature of 16° C . After the maturation period at a controlled temperature in steel tanks, the wine is left to age for one month in bottle.

Tasting notes:

The color is deep yellow with greenish nuances. The scents conjure up tropical fruits with slightly hints of lemon. On the palate is enveloping, fresh and fragrant.

Alcohol content:

12 vol.

Food matching:

Perfect with seafood, fish dishes and grilled vegetables.

Serve:

in a medium size tulip wineglass at the temperature of 8°C (46,4°F)



Cantine Paolini