TIMPE D'ARANCIO

Scheda tecnica *Technical sheet*

**Timpe Alte**

**Terre Siciliane IGT Catarratto- 2022**

| | |
|---|---|
| Vitigno<br>*Grape variety* | Catarratto |
| Età vigneto<br>*Vineyard age* | 5 anni<br>*5 years* |
| Zona di produzione<br>*Production Area* | Contrada Arancio, Sambuca di Sicilia (AG)- Italia |
| Terreno<br>*Type of soil* | Medio impasto argilloso<br>*Medium Clay* |
| Altitudine<br>*Altitude* | 200 m slm |
| Superficie<br>*Land extension* | 1,18 ha, potatura a Gujot, 4.000 piante/ha<br>*1,18 ha, Gujot pruning, 4.000 vines/ha* |
| Vendemmia<br>*Harvest* | Manuale in cassette da 9 kg, metà settembre<br>*Manual in 9 kg boxes, mid september* |
| Vinificazione<br>*Winemaking* | Fermentazione e macerazione su bucce e vinaccioli per 13-15gg, affinamento in acciaio 14 mesi, 5 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato, non charificato<br>*Fermentation and maceration on skins and seeds for 13-15 days, aging in steel for 14 months, 5 months in the bottle. Unfiltered, not stablished, unclarified* |
| Grado alcolico<br>*Alcohol* | 12,5 % vol. |
| Contenuto<br>*Capacity* | 0,75 lt |
| Annata<br>*Vintage* | 2022 |
| Denominazione<br>*Denomination* | Indicazione Geografica Tipica<br>*Protected geographical indication* |
| Certificazione<br>*Certification* | Biologico<br>*Organic* |
| Vista<br>*Appearance* | Ambrato leggermente torbido<br>amber slightly cloudy |
| Olfatto<br>*Smell* | Note agrumate specificamente di limone<br>*Citrus notes specifically of lemon* |
| Gusto<br>*Taste* | Secco, lievemente tannico, medio corpo<br>*Dry, sweetly tannic, medium body* |
| Temperatura di servizio<br>*Serving temp* | 12-14°C<br>*53-57°F* |