TIMPE D'ARANCIO

Scheda tecnica *Technical sheet*

...per Grazia ricevuta

Terre Siciliane IGT Catarratto- 2024

Vitigno *Grape variety*	Catarratto
Età vigneto *Vineyard age*	6 anni *6 years*
Zona di produzione *Production Area*	Contrada Arancio, Sambuca di Sicilia (AG)- Italia
Terreno *Type of soil*	Medio impasto argilloso *Medium Clay*
Altitudine *Altitude*	200 m slm
Superficie *Land extension*	1,18 ha, potatura a Gujot, 4.000 piante/ha *1,18 ha, Gujot pruning, 4.000 vines/ha*
Vendemmia *Harvest*	Manuale in cassette da 9 kg, metà settembre *Manual in 9 kg boxes, mid september*
Vinificazione *Winemaking*	Fermentazione e macerazione su bucce e vinaccioli per 13-15gg, affinamento in anfora 10 mesi, 5 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato, non charificato *Fermentation and maceration on skins and seeds for 13-15 days, aging in amphora for 10 months, 5 months in the bottle. Unfiltered, not stablished, unclarified*
Grado alcolico *Alcohol*	12,5 % vol.
Contenuto *Capacity*	0,75 lt
Annata *Vintage*	2024
Denominazione *Denomination*	Indicazione Geografica Tipica *Protected geographical indication*
Certificazione *Certification*	Biologico *Organic*
Vista *Appearance*	Ambrato leggermente torbido amber slightly cloudy
Olfatto *Smell*	Note agrumate specificamente di limone *Citrus notes specifically of lemon*
Gusto *Taste*	Secco, lievemente tannico, medio corpo *Dry, sweetly tannic, medium body*
Temperatura di servizio *Serving temp*	12-14°C *53-57°F*