



Antisa

Sicilia DOC 2014

Tasca Conti D'Almerita

Antisa Sicilia Doc Tasca Conti D'Almerita è un vino che, già dal nome, racconta le storie che questa azienda mette in ogni bottiglia. Antisa è l'attesa, carica di aspettative e progetti, di sogni e di fiducia. È il nostro Catarratto, della tipologia più antica, "comune", tipico del nostro territorio, ma ormai sempre meno diffuso. A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri per una aromaticità tipica con note di pompelmo rosa.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Sicilia
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sicilia
Localizzazione	Tenuta Regaleali - Palermo
Vitigno	Catarratto 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Sapido e di buon equilibrio, con note fresche di pompelmo rosa
Profumo	Fresco bouquet di frutta esotica e fiori di campo, con sentori minerali
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	8°-10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Eccellenze Espresso 18/20
--------------	---------------------------

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	Fino a 900 m.s.l. m
Allevamento	Spalliera con potatura lunga a Guyot
Densità impianto	4.300 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	75 quintali
Vinificazione	Fermenta in vasche di acciaio inox senza aggiunta di solforosa per 18 giorni a 14-16°C. Non svolge fermentazione malolattica
Affinamento	In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi