

TURI BIANCO

E' il mio nome Salvatore in siciliano. Frutto della terra e del mio duro lavoro, è prodotto nella famosa Contrada Buonivini. Il Catarratto è una delle poche varietà autoctone a bacca bianca da sempre coltivate a Pachino e conosciuto localmente col nome di "Mantidatu" (Mantellato).

Classificazione: I.g.t. Terre Siciliane Catarratto

TERRENO:

- UBICAZIONE VIGNA: Contrada Buonivini - Noto (sr)
- Coordinate gps : 36°46'06.1"N 15°01'04.2" E
- Altezza sul livello del mare: 34 m
- Distanza dal Mare Jonio: 7.3 km
- Distanza dal Mar Mediterraneo : 7.3 km
- Tipologia Terreno: di medio impasto tendente al calcareo argilloso con buona presenza di scheletro
- Esposizione: Sud

VIGNA:

- Età media del vigneto. 2 anni
- Sistema di allevamento: alberello Pachinese
- Estensione: 0.5 ha
- Sesto d'impianto: 1.60 *1.10 m
- Densità d'impianto: da 5600 ceppi per ettaro
- Orientamento filari: nord-sud
- Varietà: Catarratto
- Lavorazioni: esclusivamente manuali
- Concimazioni: utilizzo di solo letame maturo certificato bio
- Produzione per ha: circa 60 q.li = 40 hl
- Resa uva/vino: 67%

VINO:

- Classificazione: I.g.t. Terre Siciliane Catarratto;
- raccolta manuale delle uve ben mature e sane, diraspa-pigiatura e fermentazione ad opera dei lieviti indigeni in vasca a temperatura controllata con macerazione di 3 giorni . Pressatura e fine fermentazione alcolica sempre in vasca. Fermentazione malo lattica spontanea e successivi travasi per allontanare le fecce grossolane. Imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.
- Anno di prima imbottigliamento: 2018
- Bottiglie prodotte : 1.800 circa
- Capacità di invecchiamento: 3-5 anni
- Dati analitici all'imbottigliamento:
- Alcol. 12.80 % vol
- pH: 3.29
- Acidità totale: 6.0 g/l
- Anidride solforosa totale: 25 mg/l

