

PARU

“

Quando un paru
incontra uno ziparu, l'antico
duello va in scena:
due mani si incontrano,
fiondano un numero in aria.

Sarà pari o dispari?
Scegli il tuo numero

 **fattore
Ansaldo**



Paru

Catarratto - Sauvignon Blanc 2025
D.O.C Sicilia

Vitigni: Catarratto e Sauvignon Blanc.

Denominazione: DOC Sicilia.

Zona vitivinicola: Tenuta Celso Pesce, Salemi, Sicilia.

Vigneti: Salemi.

Terreni: Orografia collinare, suolo calcareo marmoso con presenza di piccole lastre di calcare di colore giallo dorato.

Anno d'impianto: 2009.

Altitudine: 350m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Nord - Sud.

Densità di ceppi per ettaro: 4000 (sesto 250x100).

Sistema di allevamento: controspalliera.

Tipo di potatura: Corta a Guyot.

Resa di uva per ettaro: 70 quintali circa.

Epoca di vendemmia: terza settimana di Agosto.

Vinificazione: in riduzione con macerazione a freddo pressatura soffice, illimpidimento statico del mosto.

Fermentazione: in acciaio inox alla temperatura di 14 -18 °C.

Fermentazione malolattica: non svolta.

Affinamento: in vasca di acciaio a contatto con i lieviti per 6 mesi e ulteriori 3 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: a freddo in atmosfera controllata.

Tipo di bottiglia: da 75 cl.

Tipo di tappo: tecnico sughero microgranina.

Gradazione alcolica: 12% vol.