

Katria Vino Spumante Brut - Grillo Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Di derivazione greca, Katria significa "puro". Dedicato alle nostre uve Grillo selezionate e raccolte manualmente in epoca anticipata nella prima metà di Agosto per garantire maggiore acidità e quindi freschezza. Fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 12°C, passa successivamente in autoclavi (sempre di acciaio inox) per circa 2 mesi ad una temperatura controllata di 16°C il processo di spumantizzazione con metodo Charmat. Dopo l'imbottigliamento Katria riposa per circa un mese prima della commercializzazione.

From Greek origin Katria means "pure". We dedicated this name to our grapes Grillo, selected and hand early harvested during the first half of August, to guarantee a certain acidity and freshness. Fermented in stainless steel vats at controlled temperature of 12°C, then pass into autoclaves (stainless steel) for about 2 months at a controlled temperature of 16°C for the sparkling process with Charmat Method. After bottling Katria stays for about one month before being marketed.




ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

90 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

altitudine / *altitude*
50/150m slm

tipologia spumante / *sparkling type*
brut

le uve sono state vendemmiate nella prima metà di Agosto
grapes harvested between the first half of August

Dal perlage fine e persistente, si presenta con un colore giallo paglierino. Al profumo è fruttato e caratterizzato da note varietali tipiche siciliane. In bocca è secco, fresco e con buona persistenza e struttura. Ideale per aperitivi ma anche a tutto pasto a base pesce.

The perlage is fine and persistent and the colour is straw yellow. Hints of fruits on the nose, characterized by typical varietal notes of Sicily. In the mouth is dry, fresh and with good persistence and structure. Ideal for appetizers, but also lunch and dinners based on fish.

Alc./vol 11,5%