



IL GATTOPARDO GRILLO



Vitigno

Grillo

Vigneto

Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta per ettaro



Denominazione

Doc Sicilia

Terreno

Altitudine da 100 a 200 m s.l.m, orografia prevalentemente collinare con suoli di medio impasto tendenzialmente argillosi con un buon contenuto di sostanza organica



Zona di Produzione

Comuni di Marsala, Mazara del Vallo, Trapani e Salemi



Vinificazione

Pressatura soffice sedimentazione statica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni, stoccaggio e maturazione in acciaio



Alcol

12,50 %vol

Note Degustative



Colore

Giallo paglierino brillante



Odore

Delicato, con note di frutta bianca, floreale



Gusto

Piacevole, persistente, dotato di ottima sapidità e freschezza



Longevità mesi

24



Abbinamento

Da abbinare alla cucina vegetariana e ai primi di mare, ottimo con grigliata di carne bianca e formaggi freschi.



IL GATTOPARDO CATARRATTO



Vitigno
Catarratto

Vigneto
Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta per ettaro



Denominazione
I.G.P. Terre Siciliane

Terreno
Altitudine da 50 a 120 m s.l.m, orografia mista tra collinare e pianeggiante con suoli prevalentemente argillosi abbastanza fertili



Zona di Produzione
Comuni di Trapani, Marsala e Salemi



Vinificazione
Pressatura soffice, sedimentazione statica e fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni, stoccaggio e maturazione in acciaio



Alcol
12 %vol

Note Degustative



Colore
Giallo paglierino



Odore
Delicato, con note floreali e fruttato



Gusto
Armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza



Longevità mesi
24



Abbinamento
Ideale come aperitivo, è eccellente con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce



IL GATTOPARDO INZOLIA



Vitigno
Inzolia

Vigneto

Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro con rese di 100 q.li/ha



Denominazione

I.G.P. Terre Siciliane

Terreno

Altitudine da 50 a 120 m s.l.m, orografia mista tra collinare e pianeggiante con suoli prevalentemente argillosi abbastanza fertili



Zona di Produzione

Comuni di Marsala, Trapani e Salemi



Vinificazione

Pressatura soffice, sedimentazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata a 16°C per 20 giorni, stoccaggio e affinamento in acciaio



Alcol

12 %vol

———— Note Degustative ————



Colore

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini



Odore

Delicato con note floreali e fruttato



Gusto

Armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza



Longevità mesi

24



Abbinamento: Ideale come aperitivo, si accompagna con i frutti di mare, crostacei e con tutti i piatti a base di pesce, ottimo a 10/12°C



IL GATTOPARDO NERO D'AVOLA



Vitigno
Nero d'Avola

Vigneto
Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro



Denominazione
D.O.C. Sicilia

Terreno
altitudine da 150 a 300 m s.l.m, orografia prevalentemente collinare con suoli di medio impasto con un buon contenuto di sostanza organica



Zona di Produzione
Comuni di Marsala, Salemi e Trapani



Vinificazione
Macerazione con le bucce 16-18 giorni a 26°C. Svinatura, stoccaggio e maturazione in serbatoi in cemento



Alcol
13 %vol

Note Degustative



Colore
Rosso intenso



Odore
Equilibrato, persistente con note di frutta rossa: marasca e ciliegia



Gusto
Morbido, strutturato, dotato di un tannino vellutato



Longevità mesi
36



Abbinamento: si accompagna con risotti, carni rosse, formaggi stagionati, ottimo a 12/14°C



IL GATTOPARDO SYRAH



Vitigno
Syrah

Vigneto

Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro



Denominazione

I.G.P. Terre Siciliane

Terreno

Altitudine da 150 a 400 m s.l.m, orografia prevalentemente pianeggiante con suoli di medio impasto con un buon contenuto di sostanza organica



Zona di Produzione

Comuni Trapani, Marsala e Salemi



Vinificazione

Macerazione con le bucce 16-18 giorni a 26°C. Svinatura, stoccaggio e maturazione in serbatoi in cemento



Alcol
13 %vol

Note Degustative



Colore

Rosso rubino con riflessi violacei



Odore

Speziato, strutturato con note di frutta rossa matura



Gusto

Persistente, equilibrato, sorretto da una buona componente tannica



Longevità mesi

36



Abbinamento: Si accompagna con affettati, carni rosse, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe, ottimo a 12/14°



IL GATTOPARDO FRAPPATO



Vitigno
Frappato

Vigneto

Allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impianto 3500/4000 pianta/ettaro



Denominazione

I.G.P. Terre Siciliane

Terreno

Altitudine da 150 a 400 m s.l.m, orografia prevalentemente pianeggiante con suoli di medio impasto con un buon contenuto di sostanza organica



Zona di Produzione

Comuni Trapani, Marsala e Salemi



Vinificazione

Macerazione con le bucce 16-18 giorni a 26°C. Svinatura, stoccaggio e maturazione in serbatoi in cemento



Alcol
13 %vol

Note Degustative



Colore

Rosso intenso con riflessi violacei



Odore

Speziato, strutturato con note di frutta rossa fresca



Gusto

Morbido, strutturato, con note di frutta rossa fresca



Longevità mesi

36



Abbinamento: Si accompagna con affettati, carni bianche, selvaggina, formaggi affumicati e alle erbe, ottimo a 12/14°

IL GATTOPARDO GOCCE DI RUGIADA



Vitigno
Pinot Chardonnay



Denominazione
I.G.P. Terre Siciliane



Alcol
11,50 %vol



Note Degustative



Colore

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente



Odore

Delicato con note floreali piacevoli, equilibrato e ben strutturato



Gusto

Armonico, delicato, dotato di ottima sapidità e freschezza



Longevità mesi

24



Abbinamento: Ideale come aperitivo, -
eccellente con i frutti di mare, crostacei e
con tutti i piatti a base di pesce.
Ottimo a 6/8 gradi.