

FABIO FERRACANE



MUFFATO CATARRATTO 2018

Nome: Muffato

Tipo di vino: Bianco

Area di produzione: C/da Bellusa – Salemi

Altitudine/Esposizione: 160 m.s.l.m., Est-Ovest

Composizione del terreno: Medio impastato
tendente al calcareo

Denominazione: Vino da Tavola

Varietà: Catarratto

Raccolta: A mano, 2° decade di Settembre

Vinificazione: 3 gg di macerazione sulle bucce

Colore: Giallo carico tendente all'aranciato

Profumo: Sentori dolci di vaniglia e mandorla nel
finale

Sapore: Buon corpo, fresco e ben sapido

Gradazione: 13% vol.

Solforosa Totale: 6 mg/L (senza solfiti aggiunti)

Temperatura di servizio: 16° – 18°C

N° Bottiglie: 896 bottiglie prodotte da 375 cl

Name: Muffato

Type of Wine: White

Production Area: C/da Bellusa – Salemi

Altitude/Exposure: 160 meters above sea level,
East-West

Soil Composition: Medium texture, tending towards
calcareous

Designation: Table Wine

Variety: Catarratto

Harvest: Hand-picked, 2nd decade of September

Vinification: Three days of skin maceration

Color: Deep yellow tending towards orange

Taste: Good body, fresh, and well-balanced in flavor

Alcohol Content: 13% vol.

Total Sulfur: 6 mg/L (no added sulfites)

Serving Temperature: 10° - 12°C

Number of Bottles: 896 bottles produced, each 375 cl

AZIENDA AGRICOLA FABIO FERRACANE

C/da Granatello SS 115, km 17 - cell: +39 340 243 7177

info@fabioferracane.it - www.fabioferracane.it