

# Béa

## Catarratto

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**CLASSIFICAZIONE** Terre Siciliane IGT  
**VITIGNO** 100% Catarratto  
**GRADO ALCOLICO** 13 vol.  
**ZONA DI PRODUZIONE** Contrada Macellarotto  
**TERRENO** Sabbioso/argilloso  
**ALTIMETRIA** 400/500 metri s.l.m.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Spalliera Guyot semplice  
**DENSITÀ D'IMPIANTO** 4200 piante/ettaro  
**RESA PER ETTARO** 85 quintali  
**VENDEMMIA** Seconda decade di settembre  
**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice e fermentazione a temperatura di circa 14°C  
**AFFINAMENTO** Tre mesi in acciaio sui lieviti  
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Circa due mesi

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE** Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
**AL NASO** Ampio e intenso, ricco di sentori di frutta matura con note floreali e minerali  
**AL PALATO** Molto fresco, ben bilanciato con elegante finitura, persistente  
**ABBINAMENTI** Ottimo con frittura di crostacei e primi piatti di pesce, sughi leggeri e carni bianche  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18°C

