# VinoLauria
# FONTANEBIANCHE

Nel nome porta il colore delle terre bianche che lo "crescono", stranianti e ondulate distese calcaree dove prospera il vitigno del Catarratto, tra i più tipici e in uso in Sicilia. A queste uve, il vino FontaneBianche accosta con intelligenza e discrezione un tocco di Zibibbo. Se il Catarratto figlio di terre magre e calcaree porta a un vino sottile, con una lieve nota di mandorla amara, il tocco di Zibibbo giunge, delicato, e lo addolcisce appena. Il risultato è fresco e leggero.

**VIGNA:** *Fontanebianche*

**VARIETÀ:** *Catarratto95%, Zibibbo 5%*

**RESA PER ETTARO:** *60 Q.li*

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** *Controspalliera*

**VENDEMMIA:** *Settembre*

**VINIFICAZIONE:** *tradizionale vinificazione in bianco per 15 giorni a 14°*

**AFFINAMENTO:** *6 mesi in vasche d'acciaio*

**ACIDITÀ TOTALE:** *6 g/l pH: 3.1*
**VINO BIOLOGICO**