

# graffetta

SICILIA

## PRASIÀ

NOTO DOC



Prasià deriva dal nome siciliano Orta nel linguaggio della Grecia antica che individua una dedicata, in quel periodo ed ancor più oggi, a produzione di ortaggi ad uso familiare degli abitanti del paese limitrofo. Un terreno profondo, fertile e generoso che ben protegge dal sole i grappoli delle uve per una maturazione più complessa.

**DENOMINAZIONE** Noto DOC

**VIGNETO** Rosolini (Siracusa)

**TERRENO** Limo e argilla

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 1 ettaro

**ETÀ DELL'IMPIANTO** 8 anni

**ESPOSIZIONE** Sud-Est

**ALTITUDINE MEDIA** 60m. slm

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 5.500 viti/ettaro

**RESA MEDIA PER PIANTA** 1,5 Kg

**ALLEVAMENTO/POTATURA** Guyot

**VENDEMMIA** Agosto

**MACERAZIONE** Circa 5 (120 ore)

**FERMENTAZIONE** Fermentazione alcolica e successiva malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO** Dai 6 agli 8 mesi in vasca di cemento, poi bottiglia.

**PRODUZIONE ANNUA** Circa 3.000 bottiglie

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Di colore giallo oro, al naso tipicamente varietale, nota aromatica di frutta bianca, pesca, agrumi, frutta candita, i fiori piccoli bianchi e gialli, ginestra. In bocca fresco, sapido, minerale, armonico.

**ABBINAMENTI** Pesce crudo e crostacei come gamberi e scampi, spaghetti ai ricci di mare, formaggio con uvetta.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 13°C



TENUTE CALÌ

*vini e relais*

graffetta  
SICILIA



ROCCA di CASTAGNOLI  
dal 1730

M  
POGGIO  
MAESTRINO