



TERRA DELLE CICALE

CATARRATTO TERRE SICILIANE IGP – RAMARRO

Vitigno: Catarratto 100%

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 4,5

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nell'area di Mazara del Vallo (Trapani)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una leggera pigiatura, fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 12-14°C per 12 giorni

Affinamento: In serbatoi di acciaio a 16°C fino all'imbottigliamento

Colore: Giallo paglierino tenue

Bouquet: Delicato, elegante e fruttato

Sapore: Morbido e fresco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e carne bianca.

Temperatura di servizio 8°C



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121



TERRA DELLE CICALLE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V11006A
GTIN-13 bottiglia	8017868003205
GTIN-13 cartone	8017868003243
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,0
Kg/pallet	892

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026