

# Antisa

Sicilia DOC 2014

## Tasca Conti D'Almerita

---

Antisa Sicilia Doc Tasca Conti D'Almerita è un vino che, già dal nome, racconta le storie che questa azienda mette in ogni bottiglia. Antisa è l'attesa, carica di aspettative e progetti, di sogni e di fiducia. È il nostro Catarratto, della tipologia più antica, "comune", tipico del nostro territorio, ma ormai sempre meno diffuso. A Regaleali viene coltivato sino a 900 metri per una aromaticità tipica con note di pompelmo rosa.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Sicilia
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Localizzazione</b>	Tenuta Regaleali - Palermo
<b>Vitigno</b>	Cataratto 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Sapido e di buon equilibrio, con note fresche di pompelmo rosa
<b>Profumo</b>	Fresco bouquet di frutta esotica e fiori di campo, con sentori minerali
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	8°-10°C

### PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Eccellenze Espresso 18/20
--------------	---------------------------

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	Fino a 900 m.s.l. m
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura lunga a Guyot
<b>Densità impianto</b>	4.300 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	75 quintali
<b>Vinificazione</b>	Fermenta in vasche di acciaio inox senza aggiunta di solforosa per 18 giorni a 14-16°C. Non svolge fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	In vasca di acciaio in presenza di lieviti per 4 mesi