



Catarratto 100%



giallo paglierino con riflessi verdognoli



note agrumate e di frutta bianca, come pera e pesca bianca



sapido, con una bella acidità che lo rende piacevole e facilmente abbinabile

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

Sistema di vinificazione: criomacerazione per 5 ore

Pressatura soffice

Vinificazione ed affinamento in silos di acciaio inox, con inoculo di lieviti autoctoni siciliani e a temperatura controllata per 3 mesi

Rifermentazione in vasca per 45 giorni (Metodo italiano)

Grado alcolico: 12%vol.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Il Catarratto è la varietà più diffusa in Sicilia, tradizionalmente coltivata a sesto largo, con le viti mantenute basse e le operazioni colturali manuali. Le uve di Catarratto vengono raccolte ad inizio maturazione e vinificate per mantenerne tutte le peculiarità: il colore giallo paglierino chiaro, le note fruttate e floreali e quella freschezza che, unita alle bollicine fini, lo rende così piacevole e di facile beva.




TERRE DI GRATIA