



Catarratto 100%



giallo paglierino con riflessi verdognoli



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



gradevole, sapido, con ritorni fruttati e floreali

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

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 4 mesi

Tappo in fibra di canna da zucchero (nessun sentore di tappo, biodegradabile, zero impronta di carbonio)

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 in cassetta e vinificate per conservarne tutte le peculiarità: il colore giallo paglierino chiaro, le note fruttate e floreali e la buona struttura



2016: 89 Punti
2017: 87 Punti
2018: 90 Punti
2019: 90 Punti



Premio Coccinella d'oro
Uno dei 100 migliori
vini biologici in Italia




TERRE DI GRATIA