CATARRATTO

Indicazione Tipica Geografica

Terre Siciliane

2022

Denominazione: Igt Terre Siciliane

Uvaggio: Catarratto

Area di produzione: Versante est dell'Etna, Contrada Volpare - Milo

Altitudine: Circa 700m s.l.m.

Terreno: Vulcanico sabbioso, ricco di minerali

Conduzione vigneto: Biologica

Densità d'impianto: 6000 ceppi per ettaro

Tipologia d'impianto e età delle viti: Alberello su piccole terrazze con

muretti a secco in pietra lavica di 8-10 anni di età

Data raccolta: Metà ottobre

Vinificazione e maturazione: raccolta manuale delle uve con criomacerazione per 3 ore, segue la pressatura soffice con pressa pneumatica. Il mosto illimpidito a freddo viene fermentato in acciaio con successivo affinamento sulle fecce fini per 4 mesi.

Produzione: 2500 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino brillante. Delicate note di fiori bianchi e frutti a polpa bianca, sentori di erbe aromatiche. Fresco, sapido e intenso, ritmato da una piacevole acidità che rende il sorso salino.

Gradazione alcolica: 12.5 % VOL Temperatura di servizio: 10° - 12°C

Abbinamenti gastronomici: Zuppe di pesce, risotti di verdure, carni bianche, frutti di mare e pesce alla griglia

