



C A T A R R A T T O

Fragrante e delicato, di qualità fine, un autentico bianco siciliano caratterizzato da aromi tipici di questa varietà. Al gusto, conferma la propria struttura ed equilibrio con una buona intensità e un finale persistente. Complessivamente, questo vino dal colore giallo paglierino è di buon corpo e di buona armonia che esalta le caratteristiche del terroir dove nasce.

Fragrant and delicate, an authentic Sicilian white of great quality with all the distinctive aromas of this variety. On the palate, this Catarratto displays structure and balance, good intensity and a persistent finish. Overall, this is a straw-yellow coloured wine endowed with good body and harmony with all the character of its native terroir.

TIPO/WINE TYPE

Bianco IGP Terre Siciliane
White IGP Terre Siciliane

TERRENO/SOIL TYPE

Argilloso
Clay

ALTIMETRIA/ALTITUDE

400/500 metri sul mare
400/500 mt above sea level

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

70/80 quintali
70/80 quintals

ABBINAMENTI/FOOD PAIRINGS

Pesce e crostacei
Perfect with fish and shellfish

DEGUSTAZIONE/TASTING

COLORE/COLOUR

Giallo scarico con fili verdolini
Straw yellow

PROFUMO/BOUQUET

Frutta tropicale con un tocco di erbe aromatiche e spezie dolci
Tropical fruit with a touch of fine herbs and sweet spices

SAPORE/TASTE

Fresco, sapido ed esotico
Fresh, mineral with exotic hints

VITIGNO/GRAPE

Catarratto
Catarratto

ZONA PRODUZIONE/VINEYARDS AREA

Salemi
Salemi

SISTEMA ALLEVAMENTO/TRAINING SYSTEM

Spalliera
System of espalier

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Fermentato in vasche in acciaio a temperatura controllata 16 °C
Fermented in still vats at controlled temperature 16 °C

 12,5% vol.
12,5% by volume

 10-12 °C

 Bottiglie x Cartone: 12
Cartoni x Fila: 12
File Pallet: 5
Cartoni Pallet: 60