

CATARRATTO

UVE

100% Catarratto

VENDEMMIA

Uve raccolte a mano nella seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve raccolte vengono poste in acciaio dove fermentano ad una temperatura di 14-16 C° e dove rimangono sui lieviti fino all'ora dell'imbottigliamento, dopo il quale il vino riposa in bottiglia per 3 mesi circa

ALCOL

12,5% Vol

NOTE SENSORIALI

Il giallo paglierino dai riflessi verdolini accompagna l'olfatto verso note esotiche di frutta tropicale ed eleganti cenni di fiori di sambuco, il tutto contornato da una sapidità sempre presente, come piacevoli residui di salsedine che stuzzicano le papille gustative ed invitano al sorso

ABBINAMENTI

Ottimo vino da aperitivo, esalta molto bene i sapori del pesce azzurro, dalla più delicata spatola al sapore deciso della sarda

GRAPES

100% Catarratto

HARVEST

Hand picked in the second half of august

PRODUCTION METHOD

The harvested grapes are placed in steel where they ferment at a temperature of 14-16 C° and remain on the lees until the bottling, after which the wine rests in the bottle for about three months.

ALCOHOL

12,5% Vol

TASTING NOTES

The straw-yellow with greenish reflections accompanies the sense of smell towards exotic notes of tropical fruit and elegant hints of elder flowers, all surrounded by an always present sapidity, as agreeable residuals of saltiness that tickle the taste buds and invite to the sip.

COUPLING

Excellent as an aperitif, it enhances very well the blue fish, from the most delicate paddlefish to the strong taste of the sardines.

