



CATARRATTO 2020

Terre Siciliane IGT

Giallo paglierino brillante, al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra. Al palato le note erbacee si fondono perfettamente con un finale fragrante e minerale.

I MONOVARIETALI CURATOLO ARINI



Vigneto

I vigneti si trovano in contrada Chirchiaro, tra le colline dell'entroterra della Sicilia occidentale ad un'altitudine di 500 mt s.l.m., su un terreno di medio impasto silicio-calcareo. Il sistema di impianto dei vigneti è a spalliera con esposizione ad est, potatura a guyot.

Vinificazione

La raccolta manuale è avvenuta il 29 Settembre. Diraspatura, macerazione per qualche ora e pressatura soffice. Dopo la fermentazione a 15°C in contenitori di acciaio inox, il vino è lasciato "sur lies" per 50 giorni prima dell'imbottigliamento.

Vendemmia 2020

Vento siciliano e giusta altitudine hanno insieme permesso un'ottima maturazione delle uve nonostante la siccità invernale e le scarse piogge primaverili. I mesi estivi sono stati molto caldi ma ventilati: il vento di ponente durante le ore più calde della giornata, tra le 11 e le 16, ha aiutato a contrastare le temperature elevate. Notevoli anche le escursioni termiche, da picchi di 40 gradi durante il giorno, a 25 gradi la sera. Queste particolari condizioni hanno aiutato a preservare la qualità del frutto e le sue caratteristiche varietali. La raccolta è stata anticipata di qualche settimana rispetto gli anni passati, facendo iniziare la campagna il 27 Agosto.

Uve

Catarratto

Colore

Giallo paglierino brillante

Profumo

Al naso si presenta con un bouquet di pesca bianca, pera e ginestra

Gusto

Al palato le note erbacee si fondono perfettamente, lasciando un finale fresco e minerale

Abbinamenti

Ottimo con antipasti di mare, primi di pesce, crostacei o risotti alle verdure

Temperatura di servizio

8-10° C

Chiusura

Nomacorc

Dati tecnici

Alc: 13,00% A.T.: 5,80g/l Z.R.: 3,39g/l P.H.: 3,22