



CATARRATTO 2023

Sicilia DOC

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



Vendemmia 2023

Una vendemmia che non dimenticheremo, interessante e complessa. Le avversità climatiche durante le varie fasi di maturazione delle viti, con piogge anomale nel mese di Maggio e caldo afoso nei mesi di Giugno e Luglio, hanno messo a dura prova le capacità d'intervento dell'uomo. Ne è risultato un calo della quantità di circa il 40% rispetto gli scorsi anni, a favore però di un'eccellente qualità: ne risultano vini bianchi con un'elegante complessità aromatica e vini rossi con una più spiccata identità. La maturazione tecnica è avvenuta in generale ben 14 giorni più tardi rispetto al 2022, facendo sì che si cominciasse la raccolta la prima settimana di Agosto per terminarla i primi di Ottobre.

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 20 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 60 giorni prima dell'imbottigliamento.

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

Diam 5

Dati tecnici

Alc: 12,00% TA: 6,00g/l RS: 4,00g/l PH: 3,33