

72  
f i l a r a



## CATARRATTO

TERRE SICILIANE IGP

VITIGNO: Catarratto Bianco Lucido.

TIPOLOGIA: Bacca bianca.

CLASSIFICAZIONE: IGP Terre Siciliane.

TERRENO: Parcella singola. Misto, con parti argillose.

VIGNETI: Allevati a contropalliera.

VENDEMMIA: Il decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura molto soffice delle uva e lenta fermentazione a 15 °C per circa 14 giorni.

MATURAZIONE: A temperatura controllata, con un leggero passaggio in botte per circa 3 mesi.

AFFINAMENTO: Per sei mesi in bottiglia.

### DEGUSTAZIONE

COLORE: Giallo paglierino carico.

PROFUMO: Intensamente fruttato con note di pesca gialla, albicocche e leggeri sentori di erbe aromatiche.

SAPORE: Complesso ed elegante, lunga persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Questo vino può anche essere solo sorvegliato, certamente accompagna bene piatti di pesce grigliato, vari tipi di pasta e verdure grigliate.

