

SICILIA DOC • CATARRATTO

SICILIA DOC - BIO



Uvaggio:

100% Catarratto.

Affinamento:

circa 5 mesi in acciaio sui lieviti. Successive operazioni di batonnage.



CATARRATTO

SICILIA DOC - BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un Catarratto che riassume in sé le caratteristiche più fini e tipiche del vitigno.

Un vino fresco e ricco di note floreali, di erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea come timo e rosmarino. Al gusto, spicca la sua vivace territorialità con una sapidità che si fa evidente dopo un'entrata delicatamente equilibrata. La presenza di selinite nel terreno conferisce un tratto di mineralità spiccato che dà struttura e persistenza.

Temperatura di servizio: 8/10° C.