



CATARRATTO

IGP Terre Siciliane

Vitigno/ *Variety*:
100 % Catarratto



Gradazione Alcolica/
Alcohol Content: 12,5 %



Temperatura di servizio/
Best Served at: 9-10 °C



Classificazione: IGP Terre Siciliane

Provenienza: Colline del territorio di Santa Ninfa (altitudine 350 slm)

Resa per ettaro: 100 q.li per ha

Tipo di terreno: Medio impasto
tendente allo sciolto con
componente calcarea

Elaborazione: Leggera criomacerazione e
relativa fermentazione in piccole
vasche di acciaio a temperatura
controllata tra i 18-20°C

Colore: Giallo paglierino

Caratteristiche organolettiche:

All'olfatto presenta note marcate
di agrumi, floreali e frutta matura.

Al palato è sapido, minerale
e con vivace acidità

Abbinamenti: Ottimo con antipasti
e pesce, piatti a base di uova
e formaggi freschi

Classification: Protected
geographical indication Sicilia lands
Production Area: Hills of the
territory of Santa Ninfa (altitude 350
asl)

Yield per Hectare: 10 Tonnes

Soil type: Medium texture tends to
loose with calcareous component

Processing: Brief cryomaceration at
the temperature of 7-8°C and its
fermentation in small steel tanks at
controlled temperature between 18-20°C

Color: Straw yellow

Organoleptic characteristics:

The bouquet has marked notes of citrus
(lemon), floral (orange blossom) and
ripe fruit. The palate is savory, mineral
and with lively acidity

Associations: Ideal with cold
appetizers and fish, seafood, egg dishes
and fresh cheeses