



MONOVARIETALI BIO

# CATARRATTO

Sicilia DOC, Biologico

UN BIANCO ESTREMAMENTE VERSATILE NELL'ABBINAMENTO.



## UVAGGIO

Catarratto biologico



## TENUTA DI ORIGINE

Tenuta Pianetto, Santa Cristina Gela, Palermo (PA)

## TERROIR E ALTITUDINE

Il nostro Catarratto cresce su suoli a medio impasto e argillosi, ricchi di minerali ad un'altitudine di circa 650 m s.l.m.

## VENDEMMIA

A partire dall'ultima settimana di settembre.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con la pressatura soffice. La fermentazione avviene in silos di acciaio a temperature controllate. L'affinamento avviene sui lieviti in silos di acciaio per 3 mesi e poi in bottiglia per almeno 2 mesi.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore giallo paglierino, il nostro Catarratto presenta spiccati sentori agrumati e floreali con note di zeste di limone, zagara e gelsomino. Al palato è secco e sapido e presenta una buona acidità.

## ABBINAMENTI

È il vino ideale da accompagnare ai frutti di mare e si sposa bene con le carni bianche e le verdure alla griglia.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C



FORMATI DISPONIBILI  
0,75 L