

TENUTE INGHILLERI

CATARRATTO

Vitigno autoctono a bacca bianca “esclusivamente” siciliano, risulta essere tra i vitigni maggiormente coltivati nell’isola. È presente in diverse forme: c. bianco comune, c. lucido, c. extra lucido; la freschezza e la fragranza sono le caratteristiche dei suoi vini.

QUALIFICA

DOC Sicilia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline della Valle dello Jato situate nella parte settentrionale della Sicilia, che rappresenta il centro di una vasta area archeologica del Mediterraneo. Terreni di medio impasto tendenti all’argilloso, situati a 300-400 metri sul livello del mare dalle esposizioni favorevoli, clima mediterraneo con buone escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione delle uve.

UVE

Catarratto bianco lucido ed extra lucido

ANNATA

2018

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% vol

METODO DI PRODUZIONE

Selezione delle migliori uve di Catarratto lucido ed extra lucido raccolte in cassetta al raggiungimento della maturazione ottimale; conferimento alla cantina nelle fresche prime ore della giornata, diraspa-pigiatura soffice, raffreddamento del pigiato ed invio alle presse soffici, decantazione e successiva fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con l’aggiunta di lieviti selezionati. Lo stazionamento del vino sulle fecce nobili si protrae per alcuni mesi. La conservazione avviene a temperatura controllata, per mantenere inalterata la freschezza dei profumi, per circa 5 mesi fino al momento dell’imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: si presenta delicato e fragrante con sentori fruttati di pompelmo, frutto della passione e pesca bianca.

Sapore: è fresco, asciutto ed armonico con un piacevole retrogusto amarognolo caratteristico del vitigno.

ABBINAMENTI

Ottimo come antipasto e con piatti a base di pesce, formaggi a pasta morbida e filata.

COME SERVIRLO

Alla temperatura di 10-12°C in calici alti ed ampi per esaltarne i profumi