

BENEDÈ | Catarratto

Il catarratto rappresenta uno dei vitigni autoctoni più antichi del panorama vitivinicolo siciliano. Diffuso in tutta la Sicilia occidentale, oggi questo vitigno rappresenta una delle varietà a bacca bianca di spicco dell'isola.

Suadente ed accattivante nei profumi, quasi "croccante" di frutto in bocca, di grande bevibilità, è un vino della tradizione per eccellenza, preziosa testimonianza del Catarratto, un'uva allevata nell'Isola dalla notte dei tempi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore | giallo paglierino luminoso.

Olfatto | emergono sfumature gentili e fragranti di mandorla, albicocca, pesca bianca, zagara e mimosa, che compongono un bouquet raffinato ed invitante.

Palato | freschezza, volume, ed eleganza sono le caratteristiche salienti di questo vino ampio e piacevolmente complesso, dalle non comuni doti di vivacità e persistenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia | bianco- DOC Sicilia - BIO

Vitigno | 100% Catarratto

Gradazione alcolica | 13% vol.

Bottiglie nell'annata | 30.000

Abbinamenti | ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace

Temperatura di servizio | 10 - 12°C

Calice | calice medio a tulipano, per esaltarne il bouquet

Tipologia del terreno | collinare, argilloso, sabbioso

Altitudine | 420 metri s.l.m.

Anno di impianto | 1990

Zona di produzione | Contrada Mandranova, agro di Camporeale (PA)

Sistema di allevamento | spalliera allevata a Guyot

Piante per ettaro | 3.500

Resa per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | seconda decade di settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli

Pigiatura | le uve, diraspate e raffreddate, vengono poi pigiate sofficemente

Fermentazione | 15 giorni circa a bassa temperatura (14-15 °C)

Affinamento | in vasca d'acciaio, 6 mesi sulle fecce fini a 10-12 °C

Affinamento in bottiglia | 2 mesi a temperatura controllata (18° C)

