





CATARRATTO Terre Siciliane IGT



90
POINTS!

Winescores.ca

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Caratarratto 100%
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 12,5% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 10°-12° C.

Raccolta esclusivamente a mano in piccole casse da 15 kg. Pressatura soffice e illimpidimento statico del mosto a bassa temperatura per 24 ore. La fermentazione avviene a 15 °C con lieviti selezionati. Il vino affina sui lieviti per 5 mesi in vasche di acciaio inox prima dell'imbottigliamento. Non avviene la fermentazione malolattica.

Giallo paglierino con riflessi verdi.

Delicati sentori di spezie e aromi di agrumi. Al palato è ben definito con un carattere forte e un finale lungo.

Ausschließlich von Hand in kleinen 15 kg Kisten gesammelt. Sanftes Pressen und statische Klärung des Mosts bei niedriger Temperatur für 24 Stunden. Die Fermentation erfolgt bei 15 °C mit ausgewählten Hefen. Der Wein reift 5 Monate in Edelstahltanks auf der Hefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. Malo-Milchsäuregärung findet nicht statt.

Strohgelb mit grünen Reflexen.

Zarte Noten von Gewürzen und Zitrusaromen. Am Gaumen ist es gut definiert mit einem starken Charakter und einem langen Abgang.

Collected exclusively by hand in small 15 kg crates. Soft pressing and static clarification of the must at low temperature for 24 hours. Fermentation takes place at 15 °C with selected yeasts. The wine ages on the lees for 5 months in stainless steel tanks before bottling. Malolactic fermentation does not take place.

Straw yellow with green reflections.

Delicate hints of spices and citrus aromas. On the palate it is well defined with a strong character and a long finish.