



ACQUISTATO IL

Catarratto Terre Siciliane IGP

2013



Svinando

Deciso e solare: un sorso di tradizione siciliana

Il Baglio Oro della famiglia Cottone-Laudicina ci ha letteralmente stregati, tanto che non riusciamo più a farne a meno. Dopo il Grillo, vi proponiamo questa volta il Catarratto, anch'esso frutto della vinificazione in purezza dell'omonimo vitigno autoctono. Bianco freschissimo e di grande carattere, molto versatile negli abbinamenti.

Dai primi passi mossi da Giuseppe "Don Pino" Laudicina l'azienda ne ha fatta di strada. Il vecchio Baglio è stato ristrutturato nel 2008, trasformandosi in "una cantina proiettata verso il futuro, ma che prende la sua forza dal passato". La proprietà si estende su un'area di 100 ettari, quasi tutti vitati. Da sempre si privilegiano i vitigni autoctoni, vinificati in purezza, come dimostra questo freschissimo Catarratto. Il Catarratto è un vitigno a bacca bianca tipico della provincia di Trapani, ma diffuso in tutta la Sicilia. Il nome deriva probabilmente dall'alta vigoria e produttività. È caratterizzato da un'acidità piuttosto spiccata, che permette di ottenere vini con profumi e assaggio di grande freschezza. Il sole, il vento e i vini Baglio Oro ad ogni sorso ispirano sensazioni che parlano di Sicilia. Oltre al catarratto, a bacca bianca si coltivano greco, grillo e inzolia, a bacca rossa nero d'Avola e gli alloctoni syrah, cabernet sauvignon e merlot. "L'obiettivo dell'azienda è quello di trasferire l'unicità della Sicilia nei vini Baglio Oro. Questo è possibile soltanto grazie all'eccellenza delle uve utilizzate", assicura Giuseppe Laudicina, enologo dell'azienda. E dopo aver assaggiato il Catarratto, non possiamo che essere d'accordo!

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendenzialmente argilloso
Esposizione	Est-ovest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 10-12°

Quando Berlo Da bere oggi

Abbinamento Antipasti, pietanze di pesce, carni bianche

Vinificazione La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura e una prolungata macerazione a freddo sulle bucce, viene effettuata la spremitura soffice dell'uva. Segue una lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante; naso intenso di frutta esotica, con una sfumatura fragrante di crosta di pane; bocca saporita e decisa, molto equilibrata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821