ACQUISTATO IL .....

Catarratto Terre Siciliane IGP 2013

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… i vini Baglio Oro ad ogni sorso ispirano sensazioni che parlano di Sicilia. Oltre al catarratto, a bacca bianca si coltivano grecanico, 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 termo 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821