



ACQUISTATO IL

"Correnti" Catarratto Terre Siciliane IGP 2024

2024

Freschezza e pienezza



Il Catarratto è uno dei tanti vitigni autoctoni tipici della Sicilia e rappresenta una delle varietà più antiche e tradizionali della regione. In Sicilia, infatti, viene coltivato da secoli, dando vita a vini di grande piacevolezza. I grappoli di Catarratto sono di dimensioni medie e compatti. Questa varietà è nota soprattutto per la sua grande produttività, pur essendo piuttosto sensibile alla natura dei terreni su cui viene coltivato. L'azienda Rudinì lo propone in questa versione super piacevole. Catarratto in purezza, provenienti dai vigneti di Pachino, le uve vengono raccolte alla fine di agosto. In cantina la vinificazione è semplice e precisa e si svolge interamente in vasche di acciaio termocondizionate. Ciò che si ottiene è un bianco di grande freschezza e pienezza. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino dai bei riflessi verdi. Al naso richiami di agrumi e fiori d'arancio, preparano a un sorso che si rivela piacevolmente fresco e sapido. Servito a una temperatura di circa 10 gradi, dunque fresco ma non freddo, accompagna bene antipasti di mare e più in generale piatti a base di pesce.

Molto prima dell'avvento del pomodorino, il territorio di Pachino era caratterizzato dalle verdi distese dei vigneti ad alberello. E proprio a questa terra è legata la storia di Saro Di Pietro, il "cantiniere", fondatore della cantina Rudinì. Nel 1969 Saro era un venditore di mosto. In qualità di assaggiatore, seduto allo scagno, nella piazza centrale di Pachino, giudicava i mosti dei vignaioli locali che, una volta "promossi", potevano prendere la via del Nord Italia dove venivano usati per arricchire i vini locali. Nel 1972 Saro Di Pietro acquista il palmento Rudinì dal conte Corrado Moncada di Paternò e vi costruisce una cantina moderna, puntando tutto sul Nero d'Avola. Scelta più che azzeccata, potremmo dire oggi... Del resto Pachino è sempre stata considerata la culla del Nero d'Avola e zona d'origine di grandi vini rossi. Un'area che gode di condizioni pedoclimatiche assolutamente irripetibili. Situata nel punto più a sud d'Europa, nell'apice più meridionale della Sicilia, affacciata sul Mediterraneo e sulle coste africane. Rudinì attinge le proprie uve da oltre 200 ettari dei più qualificati vigneti che si estendono attorno a Pachino. Oltre al principe dei vini siciliani, il Nero d'Avola, la gamma dei vini Rudinì comprende Chardonnay, Inzolia, Syrah e Merlot. Vitigni internazionali che in Sicilia hanno però trovato un habitat ottimale.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%

Gradazione 12% vol

**Temp. Servizio
Quando Berlo** entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione tradizionale bianca, periodo vendemmia fine agosto, affinamento in acciaio

Sensazioni bouquet fresco e fragrante, nota fruttata evidente rinfrescata da una piacevole sapidità

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