



ACQUISTATO IL

Catarratto Sicilia DOC 2020

2020

Pieno, sapido e fresco



Svinando

Il Catarratto è uno dei vitigni storici e più caratteristici della Sicilia. Grazie alla sua grande produttività, nel corso del 900 è stato uno dei vitigni più utilizzati, in purezza o insieme al Grillo e all'Inzolia, per la produzione del Marsala. Tradizionalmente coltivato ad alberello, è in grado di raggiungere molto bene il giusto livello di maturazione delle uve. Il Catarratto può dare vini interessanti, dotati di vivace acidità, una nota alcolica contenuta e una nitida vena minerale. La versione proposta qui da La Valle della Luna, rispecchia perfettamente la natura di questo vitigno. Vinificato in acciaio a temperatura controllata, prima di essere imbottigliato questo vino affina sui propri lieviti per un periodo di almeno 5 mesi, acquisendo una maggiore complessità e ricchezza in termini di aromi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è facile percepire sentori che spaziano tra fiori d'arancio e agrumi. Poi pesca bianca e delicate note di spezie dolci. In bocca è pieno, sapido e fresco. Perfetto con gli antipasti, sia di mare che a base di affettati, è un bianco che sa reggere il confronto sia con piatti a base di pesce che di carne, purché delicate.

La Valle della Luna non è una semplice cantina. E' "Un progetto di vita", come si legge sulla home page del loro sito. E poi ancora "Laddove scorre il fiume Belice, sorge la Valle della Luna, una giovanissima società agricola sita a Partanna, nel trapanese, nata con l'idea di realizzare non solo un'azienda vitivinicola, ma piuttosto un progetto di vita che potesse aiutare la realtà economica locale". Partiti nel 2013 con 30 ettari, oggi l'azienda può contare su circa 60 ettari di proprietà dove vengono coltivati i più pregiati vitigni autoctoni Siciliani sia a bacca bianca, come Grillo, Catarratto, Zibibbo e Grecanico, che a bacca rossa, e in particolare il Nero d'Avola e Nerello Mascalese. Ma anche i grandi internazionali, come il Syrah, che in Sicilia ha trovato un habitat ideale. Nonostante i pochi anni di vita, La Valle della Luna è già conosciuta a livello locale come realtà particolare, con l'amore per la vita e la natura.

| | |
|-----------------------|--|
| La Vigna | |
| Terreno | Argilloso e calcareo |
| Esposizione | Sud Est |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 3000 |
| Il Vino | |
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Sicilia |
| Uve | 100% Catarratto |
| Gradazione | 12.5% vol |
| Temp. Servizio | 14 gradi |
| Quando Berlo | entro 3 anni |
| Abbinamento | Menu di carne |
| Vinificazione | Pressatura soffice del mosto a bassa temperatura per 24 ore e fermentazione con lieviti selezionati con temperatura di 15 C° |
| Sensazioni | Al palato è pieno e dal carattere forte, sapido e fresco, con una buona persistenza |

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