



ACQUISTATO IL

Catarratto IGP Terre Siciliane 2021

2021

Da sempre coltivato in Sicilia



Svinando

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione Ovest

Allevamento Controspalliera con potatura guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Catarratto 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione In bianco, senza particolari accorgimenti tecnici, al fine di non alterare le originarie potenzialità qualitative dell'uva e le sue espressioni territoriali di provenienza; fermentazione a temperatura controllata (circa 15°C).

Sensazioni Colore giallo paglierino dalle note agrumate di limone e arancia su un sottofondo floreale di profumi di zagara e gelsomino. Struttura media e dal gusto asciutto, equilibrato con eccellente sapidità e marcate sensazioni minerali che sfumano (nel finale) in un elegante mandorlato che rivela la ricchezza del vitigno donando al palato un gradevole retrogusto.

Tra le uve presenti da sempre sulla più grande delle isole del Mediterraneo, la Sicilia, va certamente ricordato il Catarratto, un'uva coltivata da secoli qui e la cui origine si perde nella notte dei tempi. Oggi rappresenta oltre il 30% del vigneto siciliano, rappresentando di fatto una delle uve più coltivate in assoluto in Italia. Siquelia lo raccoglie nei suoi bei vigneti aziendali della Valle del Belice, dove condizioni uniche riescono a farlo giungere a perfetta maturazione, ricco di aromi e profumi. Viene quindi conferito nella cantina di Partinico dove l'enologo lo trasforma senza adottare particolari accorgimenti tecnici, ma limitandosi a valorizzare il ricco potenziale qualitativo delle uve di partenza. Al termine della vinificazione, il vino affina per circa sei mesi in vasche di acciaio Inox termocondizionate, in contatto con le proprie fecce nobili. Ne deriva un bel bianco caratterizzato da un colore giallo paglierino. Al naso, note agrumate di limone e arancia su un sottofondo floreale che richiama i fiori della zagara e il gelsomino. Bianco di media struttura e dal gusto asciutto, questo vino gode di un buon equilibrio, grazie a una sapidità e una mineralità marcate che si bilanciano con il ricco frutto. Nel finale, un elegante richiamo mandorlato molto tipico. Compagno perfetto per piatti leggeri e raffinati a base di pesce. Si abbina con eleganza ad antipasti a base di crostacei ed è in grado di esaltare i primi piatti con verdure e frutti di mare.

Siquelia è l'azienda siciliana di Marzia Lo Vecchio, dinamica e di carattere forte e deciso, fondata sulla passione per la propria terra, con le sue antiche tradizioni vitivinicole, mista a un sofisticato e raffinato gusto creativo. Con essa nasce una linea contemporanea di vini di elevata qualità, prodotti con uve pregiate di varietà autoctone coltivate nella Valle del Belice, una delle zone attualmente più rinomate della Sicilia per la produzione di vini di qualità, dove anche la vite e il vino sono sempre stati una presenza costante. Qui i vigneti, situati ad altitudini che vanno dai 350 ai 450 metri sul livello del mare, hanno esposizioni favorevoli ad Est/Ovest. Condizioni microclimatiche ideali, inoltre, con luce solare intensa, temperature miti e buona escursione termica tra il giorno e la notte, sono fattori chiave fondamentali per il naturale processo di maturazione delle uve e per la concentrazione di sostanze aromatiche nelle loro bucce. Dopo la vendemmia, le uve vengono vinificate a Partinico, nella cantina dell'enologo Vincenzo Bambina.

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