

Catarratto 2018

Cantina: La Valle della Luna

Denominazione: Sicilia DOC

Tipologia: Bianco

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Catarratto

Certificati: Biologico

Denominazione: Sicilia DOC

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Salumi

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No



Descrizione vino

Il Catarratto di Valle della luna deriva da uve 100 catarratto che vengono allevato a guyot su un terreno prevalentemente argilloso. LA raccolta manuale è seguita da una fermentazione controllata tra i 14 e i 16 gradi con l'aiuto di lieviti selezionati. Il vino affina in cisterne di acciaio sulle fecce nobili per quattro mesi con periodici batonage e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Vino certificato biologico.

Note di degustazione

Il Catarratto de La Valle della Luna è un vino biologico siciliano dal colore giallo paglierino, limpido e di buona consistenza. Al palato prevalgono i fiori bianchi e gli agrumi lasciando spazio ad un finale morbido, persistente e fine. Abbinare il Catarratto alle pietanze di pesce, anche quelle un pò più strutturate, ma non disdegna un buon tagliere di salumi e antipasti all'italiana.