



## Lustro 2019

*Cantina:* Abbazia San Giorgio

*Denominazione:* Terre Siciliane IGT

*Tipologia:* Orange

*Regione:* Sicilia

*Vitigni:* 100% Catarratto

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Terre Siciliane IGT

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 4 mesi in Acciaio - 2 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Pesce

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il vigneto di 15 anni di Catarratto, coltivato per la produzione del Lustro di Abbazia San Giorgio sorge su un terreno alluvionale di medio impasto ben dotato di micro-elementi. Banditi come per tutti gli altri vigneti dell'azienda, prodotti di derivazione chimica, concimi, fertilizzanti, antiparassitari etc. La lavorazione del Lustro inizia nella seconda settimana di settembre quando si vendemmiano le uve che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli subiscono una fase di selezione seguita da diraspatura, pigiatura e pressatura in vasche di acciaio. Fermenta spontaneamente grazie ai lieviti indigeni mentre macera sulle bucce per 20 gg. Durante la lavorazione non si effettua alcuna aggiunta di solfiti, né filtrazione.

## Note di degustazione

Di colore giallo dorati carico tendente all'aranciato è evidente come non abbia subito il processo della filtrazione, ma presenta un fondo piacevolissimo alla vista. Al naso si distinguono i tipici profumi di Sicilia: note agrumate e floreali tra cui la buccia di limone, di arancia amara e fiori di zagara, ma anche sentori di ananas e frutto della passione in lontananza con una lieve nota erbacea. Grande sapidità e sensazioni minerali chiudono il profilo organolettico di questo piccolo capolavoro che consigliamo di abbinare ai piatti tipici della tradizione siciliana, a verdure, antipasti di pesce, molluschi e crostacei, ma anche piatti più strutturati come primi di pesce o carni bianche in umido.